

*direct concept*



**USER GUIDE - MODE D'EMPLOI - GEBRUIKSAANWIJZING**



**MAGIC 10**

**FOR YOUR SAFETY,  
READ BEFORE OPERATION: Table of Contents**

- Read all instructions before operating the **Magic 10**
- Do not immerse the cord, plus or base in water or other liquids.
- Do not pull, twist or mistreat the power cord.
- Avoid contact with moving parts.
- To avoid serious injury and product damage, keep hands and utensils away from the moving blades
- Always unplug the base when cleaning or assembling.
- Always use your **Magic 10** on a clean, flat, hard dry surface.
- Always completely assemble the blade and cup before placing on the Power Base.
- Never microwave with the blade still attached. Remove the blade and twist on a Shaker/Steamer Top.
- When microwaving, beware of steam and use an oven mitt to remove the hot cups from the microwave.
- Do not allow the cord to touch hot surfaces or hang over the side of the counter or table.
- Unplug the **Magic 10** when it's not in use, and before cleaning.
- Never leave the **Magic 10** unattended while it is in use.
- You risk personal injury, fire or electric shock if you use attachments, cups or parts other than those recommended by Direct Concept.
- Young Children should not operate the **Magic 10** ; older children should use only under direct supervision.
- The use of cups or any parts that were not designed to work with your **Magic 10** is not recommended and can result injury.
- Never keep the blade running for more than one minute.
- Do not use the Party Mugs in the microwave.

Welcome	4
The Icons Used in This Book	4
<b>THE Magic 10</b>	
Your <b>Magic 10</b>	
What You Get	5
<b>Magic 10 MIXING TECHNIQUES</b>	
Using the <b>Magic 10</b>	7
Choosing the Right Blade	8
<b>Magic 10</b> Techniques	
The "Pulse" Technique	9
The "Shake" Technique	9
The "Tap" Technique	9
<b>Magic 10 BASIC</b>	
Chopping Onions and Garlic	10
Smoothies	10
Frozen Drinks	11
Grinding Coffee	11
Mixing Batters and Breads	12
Chopping Fresh Herbs	12
Grinding Meats	12
Grinding Spices	13
Grating Cheeses	13
Whipping Cream	13
<b>COOKING AND STORING LEFTOVERS IN</b>	
<b>THE Magic 10 CUPS</b>	
Storing Leftovers	
In The <b>Magic 10</b> Cups	14
<b>CLEANING YOUR Magic 10</b>	
Cleaning the Attachments	15
Cleaning the Power Base	15
<b>THE Magic 10 BLENDER</b>	
Assembling Your <b>Magic 10</b> Blender	16
Using Your <b>Magic 10</b> Blender	16
<b>THE Magic 10 JUICER</b>	
Assembling Your <b>Magic 10</b> Juicer	17
Using Your <b>Magic 10</b> Juicer	18
<b>GUARANTY</b>	19

## NOTES OPMERKINGEN

## THE ICONS USED IN THIS BOOK

## WELCOME

For your convenience we've created a series of icons to make it easy to find the appropriate recipe and blade attachment.



Use the Cross Blade attachment



Use the Flat Blade attachment



Caution



Notes



Serving suggestion



Tips

### Congratulations on your purchase of the Magic 10, the personal, versatile

Countertop magician that works like magic. As you've no doubt noticed, the **Magic 10** is not your ordinary kitchen appliance. In fact, it's an entirely new concept in labor-serving devices. Unlike bulky blenders and unwieldy food

Processors that most of us only pull out of storage for specific recipes and special occasions, the **Magic 10** is so handy, so versatile and easy to use that you'll put it to work every single day (probably several times a day). Best of all, it saves you time because it does almost any job in the kitchen **in 10 seconds** or less!

Peeling, chopping, mixing and blending are all tedious, time-consuming kitchen

Tasks that can really take the joy out of cooking, especially for those who are pressed for time. But with the **Magic 10** you can peel, chop, mix, blend, whip, grind and more -all in just seconds- for the fastest, tastiest meals ever.

Imagine, everything from chopped onions and minced garlic to light and creamy Cheesecake, all prepared in just 10 seconds or less! And that's just the beginning. The **Magic 10** cups are microwave safe, which means you can actually cook in them. Afterward, simply pop on one of the stay-fresh resealable lids to keep leftovers fresh and flavorful for days. Just think ... no knives, cutting boards, or pots and pans to clean; no plastic wrap, foil or plastic storage containers to mess with. The **Magic 10** does it all. And because your **Magic 10** cups, Party Mugs, lids and blades go right in the dishwasher, cleanup is a breeze. So you save even more time!

Because the **Magic 10** is intended for everyday use, it has been designed to be compact so that it easily fits on any countertop, always right where you need it.

And only the **Magic 10** comes with the ingenious accessories that turn it into the bullet Blender, a full-size blender perfect for creating family-size batches of your favorite drinks, and the Bullet Juicer, ideal for turning fresh fruits and vegetables into delicious, nutritious juices the whole family will love.

We sincerely hope you enjoy using your **Magic 10** as much as we do. We're confident that it will soon become your favorite kitchen helper ... one that you will use every day!

### WHAT YOU GET



High-Torque Power Base



Cross blade



Flat blade



Magic 10 blender



Before using your **Magic 10** for the first time, rinse all of the pieces, except for the Power Base, in warm soapy water. Rinse and dry well.



Extractor



Plunger

Juice extractor kit



Short cup, Tall cup



Stay fresh re-sealable lids



Shaker/steamer tops



Party mugs



Comfort lip rings

## NOTES OPMERKINGEN

## MAGIC 10 ASSEMBLY

### Tall cup and Short Cup

These cups are used to mix, cook and store your ingredients. They are dishwasher-safe (top rack only) and microwave-safe.

### Four Party Mugs with Comfort Lip Rings

The Party Mugs\* turn your **Magic 10** into the Ultimate Party Machine. You can make and serve frozen party drinks right in the same mug. They even come with colored Comfort Lip Rings to cover the threads and let you know whose drink is whose.

\* The Party Mugs are not microwave safe.

### Power Base

The Power Base is the heart of the **Magic 10**. Simply place one of the Bullet Cups or Party Mugs onto the High-Torque Power Base and press. Nothing could be easier.



Caution : Do not submerge the Power Base in water and always unplug the Power Base before cleaning it.

### Cross Blade and Flat Blade

The **Magic 10** comes with two blades: a Cross Blade for chopping, grating and blending foods such as onions, cheeses, meats and frozen drinks, and a Flat Blade for whipping cream and grinding hard foods like coffee beans and spices.

Both blades are dishwasher-safe. In the base of the blades, there is a plastic gasket that creates an airtight fit with the **Magic 10** cups. After washing a blade, check to make sure the gasket is still inside as the heat from some dishwashers can cause them to become loose.

### Magic 10 Blender and Lid

The full-size Blender attachment has all the power and capacity of an expensive, conventional

blender, but the **Magic 10**'s version only takes up as much counter space as a coffee mug. Use your **Magic 10** Blender anytime you need to whip up family-size batches of milkshakes, pancakes batters, or to make big batches of your favorite frozen cocktails at your next Bullet Bash. The Blender Lid comes with a pop-top for slipping in ingredients while the motor is running mess-free.

### Magic 10 Juice Extractor Kit

These two pieces, the Extractor and Plunger, transform your **Magic 10** into the **Magic 10** Juicer that does the same job as those large expensive juicers ... but unlike the big extractors, the **Magic 10** Juicer cleans up in seconds! Each piece is dishwasher-safe!

### Shaker/Steamer Tops

Your **Magic 10** comes with two handy Shaker/Steamer Tops that are used for steaming foods in microwave, or as shaker tops. The Shaker/Steamer Top with the large holes is for coarse ingredients such as Parmesan cheese, the other is for finely ground spices such as cinnamon or nutmeg.

### Stay-Fresh Re-sealable Lids

With the **Magic 10** –your personal, versatile, countertop magician- you can prep, cook and store your food in the very same vessel. No plastic wrap or storage containers are needed to keep your leftovers fresh. Your **Magic 10** comes with two Stay-Fresh Re-sealable Lids that fit right on to the Short and Tall Cups, and Party Mugs to keep your leftovers fresh for days.

\*Only use the Shaker/Steamer Tops to heat food in the microwave.

## USING YOUR MAGIC 10

Using the Magic 10 is as easy as 1,2,3 ...

Load the ingredients into the **Short Cup, Tall Cup, or Party Mug**, and...



**1.**  
Twist on the **Cross**,  
or **Flat Blade** until  
the blade and cup  
have a tight seal.



**2.**  
Line up the tabs,  
place the bullet on  
the **Power Base**.



**3.**  
Press down on the **Cup**  
to turn it on.

**Here's how it works:** As long as you're holding it down, the **Magic 10** is on. When you want the blades to stop, simply let go.

**"Lock On mode":** For hands-free operation, press down and gently turn the cup clockwise until the tabs lock under the lip of the **Power Base**. Once you are in **Lock On** mode, the motor runs continually. To turn it off, simply twist the cup back counter-clockwise and release the cup.



### Cautions

**Never put your hands or utensils near the moving blades and never use your hands or utensils to press the activator buttons down while the Power Base is plugged in.**

**If the blade stops in Lock On mode, unplug the Magic 10 immediately.** Sometimes, especially when the motor is coming up to speed, a hard ingredient, Such as a carrot chunk, can get stuck in the blade and stop it from turning. If the blade stops, **UNPLUG THE MAGIC 10 IMMEDIATELY.** Take the blade/cup assembly off and give the ingredients a good shake to unblock the blade. If the blade still seems

obstructed, twist off the blade and carefully (it's sharp) spin the blade manually. Once the blade will spin, plug the Magic 10 back in and try again – you should be good to go. Notes

Never run the Magic 10 for more than one minute at a time, as it can cause permanent damage to the motor. If the motor stops working, unplug the Power base and let it cool for a few hours before attempting to use it again. Your Magic 10 has an internal thermal breaker that shuts the unit off when it overheats. Letting the thermal breaker cool down should allow it to reset.

## TOP 5 VAN DE REDENEN OM UW MAGIC 10 DAGELIJKS TE GEBRUIKEN:

### 1-LEKKERE IJSKOUDE KOFFIEDRANKJES

Waarom 5 minuten wachten en bijna 5 dollar betalen in een koffieshop als u thuis voor zo'n 5 cent lekkere ijskoude koffiedrankjes ... in slechts 5 seconden tevoorschijn kunt toveren!

### 2-SNELMAALTIJDEN & PROTEÏNESHAKES

Mix gewoon wat vers fruit, ijs en wat sap of melk en u heeft in een wip een lekker en voedend ontbijt in slechts zeven seconden. Of voeg een lepel proteïnepoeder toe voor een instant vetloze maaltijdvervangende shake - afslanken was nog nooit zo lekker!

### 3-MAAK HET LEVEN IN DE KEUKEN GEMAKKELIJK

Uien hakken, look versnipperen, (harde of zachte) kaas malen ... allemaal karweitjes die u moeiteloos in de keuken in tien seconden of minder kunt opknappen. En het beste van alles is dat u al uw ingrediënten in dezelfde Magic 10 beker kunt bereiden, vervolgens kunt KOKEN en zelfs uw restjes erin kunt verwerken. Zelfs het reinigen neemt minder dan 10 seconden in beslag!

### 4-SNACKS, SANDWICHBELEG EN ZELFS VOLLEDIGE MAALTIJDEN ... IN ENKELE SECONDEN!

Van omeletten in 6 seconden tot instant zelfgemaakte soepen, een snelle quiche voor de kinderen en zelfs diverse leuke pastasauzen voor elk lid van het gezin. Niets duurt langer dan 10 seconden om te bereiden. Nu kan iedereen hebben wat hij wil ... in enkele seconden!

### 5-ZE VORMT DE ULTIEME PARTY-MACHINE

Heerlijke dipsaus, pittige, heerlijke guacamole en zelfs allerlei lekkere hapjes zijn in een handomdraai klaar. En met de unieke zelfmixende party-bekers kunt u individuele ijskoude cocktails meteen in dezelfde bekertjes serveren. Met de Magic 10 kunt u op gelijk welke dag van de week de perfecte party in slechts enkele minuten voorbereiden.



## BEPERKTE WAARBORG

### MAGIC 10 EEN JAAR BEPERKTE WAARBORG

We waarborgen een jaar lang de foutloze werking van de Magic 10. Als de Magic 10 niet langer tot uw tevredenheid werkt vanwege materiaal- of productiefouten, zullen wij deze fouten gratis verhelpen (exclusief verzendings- en vervoerskosten).

### Om gebruik te maken van de garantie, kunt u contact opnemen met:

DIRECT CONCEPT  
BP126  
37541 St-Cyr-sur-Loire  
Tél : (33) 02.47.49.50.60  
Adresse mail : info@direct-concept.com

Direct Concept waarborgt de Magic 10 vanaf de aankoopdatum een jaar lang tegen alle materiaal- en productiefouten. Deze waarborg is enkel geldig in overeenstemming met de hieronder vermelde voorwaarden:

1. Normale slijtage wordt niet door deze waarborg gedekt. Deze waarborg is enkel van toepassing voor het gebruik door de consument zelf en is nietig als het product gebruikt wordt in een commerciële of institutionele omgeving.
2. Deze waarborg geldt enkel voor de oorspronkelijke koper en is niet overdraagbaar. Bovendien moet een aankoopbewijs voorgelegd worden. Deze waarborg is ongeldig als het product onderhevig is geweest aan een ongeval, een verkeerd gebruik, een misbruik, een gebrekkig onderhoud of een slechte herstelling, of als het ongeoorloofd gewijzigd werd.
3. Deze beperkte waarborg is de enige schriftelijke of uitdrukkelijke waarborg die door Direct Concept verstrekt wordt. Alle impliciete waarborgen op het product (inclusief, maar niet beperkt tot enige impliciete waarborgen van verhandelbaarheid of

geschiktheid voor een specifiek doel) zijn in de duur beperkt tot de duur van deze waarborg. Reparatie of vervanging van het product (of als een reparatie of vervanging niet haalbaar is, een terugbetaling van de aankoopprijs) is de enige remedie waarop de consument recht heeft onder deze waarborg. Direct Concept zal niet aansprakelijk zijn voor enige incidentele schade of gevolgschade door het verbreken van deze waarborg, of enige impliciete waarborg van dit product.

## CHOOSING THE RIGHT BLADE

The Magic 10 comes with two blades:

### CROSS BLADE

The Magic 10 Cross Blade is used for ...

**Chopping** – Foods like onions, garlic and carrots, and for making dips such as salsa, bean dip, or gazpacho.

**Blending** – The Cross Blade pulverizes ice for smoothies, frozen cocktails and milkshakes.

**Mixing** – Batters for pancakes, muffins and quick breads are mixed in seconds.

**Grating** – Foods like hard and soft cheeses and chocolate are grated in just seconds.

**Pureeing** – Dishes such as hummus, all-natural soups, and baby food are creamy smooth in seconds.

**Shaving Ice and Frozen Fruits** – For tasty treats such as snow cones or fruit sorbets.

**Grinding Meats** – Delicious chicken and ham salads or pâtés are ground in seconds.

### FLAT BLADE

The straight Flat Blade is used for ...

**Grinding and Chopping harder, single ingredient items such as :**

Coffee beans  
Nuts  
Cinnamon sticks  
Dried fruit

**Or Whipping foods such as :**  
homemade whipped cream  
cream cheese schmears  
butter



Cross blade



Flat blade

## MAGIC 10 TECHNIQUES

### THE "PULSE" TECHNIQUE

Because the Magic 10's motor is so powerful, if you aren't careful you can quickly overprocess food and turn it into mush. That is why when you want to make foods such as chunky salsa, or coarse chopped onions, the **Pulse** technique is key. **Pulsing** takes a tiny bit of getting used to, but once you get a feel for it, you'll be a Pro in no time!

To **Pulse** you simply press down on the cup very quickly and immediately release. For foods that you want coarsely chopped, a quick tap on the top of the cup is all you need. Then let the blades come to a complete stop and tap again until you get the consistency you desire.

**THE SECRET:** The trick to successful **Pulsing** is to make sure that the machine doesn't accidentally slip into **Lock One** mode. To avoid this, simply use your other hand to apply counter-clockwise pressure on the cup as you **Pulse**.

**To start...** hold the cup at the base and apply counter-clockwise pressure to it to keep it from locking on.

**Then...** with your other hand, tap the top of the cup and immediately release. Continue Pulsing until you get the consistency you want.

### THE "SHAKE" TECHNIQUE

Sometimes, when you are working with thicker ingredients, the density of the mixture can make it hard for the ingredients toward the top of the cup to make it down to the blade. If some of your ingredients are having a hard time



making it down to the blade, simply use this **Shake** technique.

**The "Cocktail" Shake:** When making smoothies, dips or other recipes where you are using the 10 in **Lock On** mode, simply ...

**While in Lock On mode...** pick up the whole cup and Power Base and shake it like a cocktail shaker.

**Repeat...** if necessary until you achieve the consistency you want.

**The "Shakin' Pulse":** When you need to shake ingredients that you want coarsely chopped, like salsa or meat salads, you are going to want to use the Shakin'Pulse technique.

**First...** Make sure the hand holding the cup is applying counter-clockwise pressure to keep it from locking on.

**Then...** Give the 10 a strong downward shake to throw the ingredients into the blade, and Pulse at the bottom of the shake.

**Repeat...** Until you get the right consistency.



### THE "TAP" TECHNIQUE

If you have a problem with sticky ingredients clinging to the side of the cup instead of being recirculated into the cutting zone...

**First...** Take the cup off the Power base and Tap the cup and blade assembly on the counter to force the ingredients down into the blades.

**Then...** Replace the cup and blade assembly to the Power Base and finish processing.



## MAGIC 10 VRUCHTENPERS

### HET GEBRUIK VAN DE MAGIC 10 VRUCHTENPERS

**Voor u begint ...** Kies de ingrediënten voor uw vruchtensap. Zorg ervoor dat ze een geschikt formaat hebben zodat ze in de centrifuge passen en leg ze binnen uw handbereik van uw **Magic 10** vruchtenpersers.

#### Als u klaar bent om met het persen te

**beginnen ...** verwijder dan de afneembare dop uit het deksel van de blender, plaats de geassembleerde **Magic 10** vruchtenpersers op het motorblok, naar beneden drukken en de blender in uurwijzerzin draaien tot deze in de handenvrije vergrendelmode werkt. Om blokkering van de mesbladen te vermijden, wat ernstige motorschade kan veroorzaken, moet u zich ervan vergewissen dat de motor draait VOORDAT u enige ingrediënten in de vruchtenpersers doet.

**Dan ...** doe de ingrediënten via de opening bovenaan in het midden van de centrifuge.

**Duw de ingrediënten ...** in het mes met het Aandrukstuk. Het sap zal opgevangen worden in de kan rond de vruchtenpersers.

**Dan ...** Giet het sap in een glas met de geassembleerde vruchtenpersers, zonder de centrifuge te verwijderen of te verdraaien. U zult merken dat het sap zich aan de buitenkant van de centrifuge bevindt en dat de pulp zich binnenin bevindt. Wees dus voorzichtig bij het uitgieten zodat u het sap en de pulp gescheiden houdt. Giet het fruitsap voorzichtig uit.



### Opgelet

Als het mesblad in de vergrendelmode stopt, de stekker van de **Magic 10** onmiddellijk uittrekken. Soms, vooral als de motor op snelheid komt, kan een hard ingrediënt, zoals een stuk wortel, in het blad blijven hangen. Als het mesblad stopt, TREK DE STEKKER VAN DE MAGIC 10 DAN ONMIDDELLIJK UIT en maak het mesblad vrij alvorens verder te gaan. Als u de machine verder laat werken, terwijl het mesblad geblokkeerd zit, zal de motor beschadigd worden.

### Opmerkingen



Laat de **Magic 10** nooit gedurende meer dan een minuut ononderbroken werken, want dit zou de motor blijvend kunnen beschadigen. Als u nog meer sap wilt na 60 seconden persen, wacht dan tussen door gewoon even voordat u terug een minuut begint te persen. Als de motor oververhit geraakt en stopt, trek de stekker van het motorblok dan uit en laat het gedurende enkele uren afkoelen voordat u probeert om het opnieuw te gebruiken.

## MAGIC 10 VRUCHTENPERS

Nu kunt u elke dag van de week thuis vers geperst vruchtensap maken, zonder toevoeging van suiker die men terugvindt in al dat fruitsap dat men in de winkel koopt en zonder alle ophef die gepaard gaat met de klassieke vruchtenpersen. In de **Magic 10** vruchtenpers is het een kleintje om lekkere, voedingsrijke vruchtensappen te persen van sinaasappels, ananas .... U kunt er ook in een oogwenk energierijke cocktails mee maken.

### ASSEMBLAGE VAN DE MAGIC 10 VRUCHTENPERS

Draai **eerst** het gekruiste mesblad op de onderkant van de blender.

Plaats ... **dan** de centrifuge in het midden van de blender en zorg ervoor dat de drie inkepingen zich in lijn bevinden met de drie ribben aan de binnenkant van de blender.

Breng **vervolgens** het deksel op de blender aan en breng ofwel de afgietuit of de normale gietuit in lijn met de tuit. Controleer of het deksel vergrendeld is, want dit houdt de centrifuge op zijn plaats.



En ... plaats dan de blender op het blok van de **Magic 10**.



## MAGIC 10 BASICS

### CHOPPING ONIONS AND GARLIC



With the **Magic 10**, chopping onions and mincing garlic is effortless. No more tears, no more stinky hands and no more knife and cutting board ... you are literally seconds away from chopped, minced, even pureed onions and garlic.

**First...** prep the onions or garlic by removing any skin and making sure the pieces will fit into the **Magic 10** cup.

**Next...** Place the whole onions, onion pieces, or garlic into the **Short Cup** and twist on **The Cross Blade**.

**Then...** Give it several very quick **Pulses**. Remember to apply a bit of counter-clockwise pressure to the cup to keep it from locking on (see the **Pulse** technique on page 9). With the other hand, give it a quick tap and release as soon as you hear the motor start. For coarser onion or garlic chunks, **Pulse** only a few times. For a minced consistency, **Pulse** five or six times. And for a smooth puree, just keep **Pulsing**, or **Lock On** (see page 9) until you've achieved a smooth, thin consistency.

### Notes



When chopping onions and garlic, you may find the **Tap Technique** (page 9) helpful.

### SMOOTHIES



The **Magic 10** is perfect for creating delicious, satisfying, frosty smoothies and protein drinks. The best part is that you blend your ingredients and drink your smoothie out of the very same dishwasher-friendly cup ... no mess! Plus, the power of the **Magic 10** pulverizes ice in a way few blenders ever will.

**First...** Add your favorite smoothie ingredients and ice into the **Tall Cup**, or **Party Mug**, and twist on the **Cross Blade**.

**Then...** Place the cup onto the **Power Base**, push down on the cup and twist clockwise until the tabs of the cup fit under the lip of the **Power Base** and the motor is running consistently (**Lock On** mode).

**Keep blending...** until you achieve a smooth consistency. The thickness of the drink will depend on the ingredients you use. You'll usually be able to hear when it's done. When all the ice is crushed, the grinding sound will stop and you'll hear a nice even whirring sound.

### Notes



If your smoothie is so thick that the ice or fruit is having a hard time reaching the blade, add more liquid and continue blending.

### Tips



**Experiment with different smoothie ingredients.** Smoothies are all about throwing whatever fruits, juices, yogurts, or whatever you have around the house, into a cup and giving it a whirl.

## MAGIC 10 BASICS

### FROZEN DRINKS



When it's frozen drink time your **Magic 10** is, hands down, the Ultimate Party Machine! Because the drinks are so quick and easy to make, everyone can have their favorite frozen cocktail. Plus, you can make the drinks right in the **Party Mugs**, then twist on your favorite-color **Comfort Lip Ring**, so everyone knows whose drink is whose. Partying has never been easier – or more fun!

**First...** Add ice to the **Party Mug** (or **Tall Cup**).

**Next...** Add your favorite ingredients and twist on the **Cross Blade**.

**Then...** Place the cup onto the **Power Base**, push down on the cup, twist to **Lock On** mode and blend until smooth.

**Be Responsible...** Everyone at Direct Concept encourages you to have a great time, but please do so responsibly. Do not drink and drive, and please be careful when you are consuming alcohol.

### Notes



If your drink is so thick that the ice or fruit is having a hard time reaching the blade, add more liquid and continue blending.

### GRINDING COFFEE



There is nothing better than a steaming cup of java made with freshly ground beans. Unfortunately, most bean-grinders are inconvenient and inevitably make a big mess on the countertop. Finally, with the **Magic 10**, grinding coffee is a breeze because you twist the blade off from the top, and the coffee is in the bottom of the cup. That means you don't have to go through that whole flipping-the-cup-over-to-get-the-coffee-out ordeal that you do with the typical bean-grinders. Plus, because all the **Magic 10** parts are washable, you can wash away the flavored coffee tastes. Never again will your French Roast taste like French Vanilla!

**First...** Add coffee beans to the **Short Cup** and twist on the **Flat Blade**.

**Next...** Add your favorite ingredients and twist on the **Cross Blade**.

**Then...** Pulse a few times, or **Lock on**, until the beans are ground to the desired texture.

**Remember...** The finer the grind, the stronger the coffee. If you want a milder brew, stop **Pulsing** when the beans have the texture of coarse sand. If you're going for an espresso-like jolt, keep grinding until the beans become a fine powder.

## MAGIC 10 BLENDER

Als het tijd is om grotere hoeveelheden te mixen, zoals deeg voor pannenkoeken, milkshakes, of ijskoude drankjes, heeft de **Magic 10** Blender dezelfde kracht en capaciteit als die dure, ljjvige blenders, maar neemt veel minder plaats in. Het deksel van de blender heeft twee gietuiten, een afgietuit en een gewone gietuit, en is voorzien van een afneembare dop zodat u ingrediënten kunt toevoegen terwijl u aan het mixen bent. Bovendien is alles vaatwasserbestendig (enkel bovenste rek), zodat alle onderdelen snel en gemakkelijk gereinigd kunnen worden.

### ASSEMBLAGE VAN DE MAGIC 10 BLENDER

Draai gewoon het gekruiste mesblad op de onderkant van de blenderkan.

**Dan ...** Plaats de blender op het motorblok van de **Magic 10**.

### HET GEBRUIK VAN DE MAGIC 10 BLENDER

De **Magic 10** Blender werkt in feite hetzelfde als de normale blenders, maar dan zonder al die verwarrende knoppen.

**Plaats de geassembleerde blender gewoon op het Motorblok.**

Duw **vervolgens** op de blender en draai deze in uurwijzerzin tot de tandjes in de gleuven van het Motorblok (Vergrendelmode) vergrendelen.

**En ...** Zet dan het deksel op de blender en u bent klaar om te mixen.

### Opmerkingen



**Laat de Magic 10 nooit langer dan een minuut ononderbroken werken**, want dit zou de motor blijvend kunnen beschadigen. Als de motor stopt met werken, trek de stekker van het motorblok dan uit en laat het gedurende enkele uren afkoelen voordat u probeert om het opnieuw te gebruiken. Uw **Magic 10** heeft een interne thermische verbreker die de eenheid uitschakelt als ze oververhit dreigt te geraken. Na afkoeling van de thermische onderbreker, kunt u het apparaat normaal gesproken gewoon resetten.



## GEMAKKELIJK TE REINIGEN

### HET REINIGEN VAN DE MAGIC 10

Iedereen heeft een hekel aan opruimen. Dat is een reden temeer waarom de **Magic 10** zo fantastisch is. Enkel een beker en een mesblad om in de vaatwasmachine te plaatsen. Gemakkelijker kan niet meer.

#### Opgelet



Trek de stekker van de Magic 10 altijd uit voor u hem reinigt of voor u met de assemblage begint.

### HET REINIGEN VAN DE HULPSTUKKEN VAN DE MAGIC 10

**Het is zo gemakkelijk ...** U legt gelijk welke van de onderdelen (behalve het Motorblok) op het bovenste rek van uw vaatwasmachine of u wast ze met de hand af in wat warm water met wat afwasmiddel en spoelt ze daarna af.

#### Opmerkingen



Controleer steeds of de dichtringen na de reiniging nog op hun plaats zitten. Door de hitte van sommige vaatwasmachines kunnen ze loskomen en uit hun behuizing springen.

#### Tips



Voor het verwijderen van hardnekkig vuil. Als u ingrediënten in uw **Magic 10** heeft laten indrogen, of als u kaas in de bekertjes gesmolten heeft, kunt u de beker gemakkelijk reinigen door hem te vullen met wat zeepsop en hem een minuut in de magnetron te plaatsen. Dat zal de vastgekleefde restanten doen loskomen en als u daarna even over de beker wrijft, is hij snel terug schoon.

### HET REINIGEN VAN HET MOTORBLOK VAN DE MAGIC 10

Meestal wordt het Motorblok niet echt vuil, maar als u nalaat om het mesblad goed op de beker te schroeven, kan het zijn dat er wat vloeistof lekt en op het motorblok en op de startknoppen terecht komt. Op deze manier kunt u het motorblok reinigen.

**Voordat u met de reiniging begint ...** Het belangrijkste is om de stekker van het Motorblok uit te trekken!

Gebruik **dan** een vochtige doek om de binnen- en buitenkant van het Motorblok te reinigen.

**Soms wordt het motorblok zo vuil ...** dat de kleine witte glijders die de **Magic 10** activeren, kleverig worden. Dit kan ervoor zorgen dat de motor blijft doordraaien, ook al heeft u de beker reeds losgelaten. Als dit gebeurt, TREK DE STEKKER van het Motorblok dan uit.

Controleer **vervolgens** veiligheidshalve nog eens of de stekker van het Motorblok wel degelijk uitgetrokken is en maak dan gebruik van een vochtige doek om de smurrie rond de knoppen week te maken terwijl u de startknoppen heen en weer beweegt tot ze terug vrij kunnen bewegen.

#### Opgelet



HET MOTORBLOK NOOIT ONDERDOMPELEN IN WATER EN HET NOOIT IN DE VAATWASMACHINE ZETTEN.

#### Opgelet



Blijf met uw handen of met keukengeri steeds uit de buurt van het bewegend mesblad en gebruik nooit uw handen of keukengeri om de startknoppen naar beneden te drukken terwijl de stekker van het motorblok nog in het stopcontact zit.

## MAGIC 10 BASICS

### MIXING BATTERS AND BREADS



Finally, there's a way to make baked goods without all the stirring, whisking and chopping! The **Magic 10** makes the preparation and cleanup of baked goods a piece of cake. Pancakes, muffins, breads and more have never been faster – or fluffier! What we like to do is start with instant batter mixes and then make them fancy by adding tasty ingredients like nuts, cinnamon or apple to the batter. Since it's so quick, everyone can have the add-ins they like.

**First...** Add the ingredients into the **Magic 10 Tall Cup**, or **Blender**, depending on the size of the batch.

**Then...** Blend the ingredients until smooth.

**When using add-ins...** The power of the **Magic 10** will mince add-ins into tiny little pieces – which is great for flavor, but you may want bigger, chunkier pieces as well. For example, when making blueberry muffins, we recommend that you add about half of the blueberries you intend to use in with the batter to be blended, then add the other half after the batter is blended. Just twist off the blade, add the whole berries, twist the blade back on and Shake cocktail shaker style a few times. That way you get fantastic blueberry throughout the muffins for wonderful texture.

You can use this technique with nuts, raisins, chocolate chips, whatever you desire.

### CHOPPING FRESH HERBS



Finally, an effortless way to get all of the zesty, pungent flavor of fresh chopped herbs, without spending an hour at the cutting board. Now, in just seconds, you can make any meal taste like it was prepared by a gourmet chef.

**First...** Add several sprigs of your favorite herb to the **Short Cup**.

**Then...** Twist on the **Cross Blade** and give it several quick **Pulses**. Remember to apply a bit of counter-clockwise pressure to the cup to keep it from **Locking On** (see the **Pulse** technique on page 9).

#### Serving suggestion



Adding a pinch of fresh dill, parsley, chives, or basil over soups, mashed potatoes, salads – literally any dish you can think of – adds such zing to the flavor of the dish and just enough "chichiness" to make your family and guests feel like you've pulled out all the stops.

### GRINDING MEATS



Until now, grinding meat required special equipment and a lot of effort. Now with the **Magic 10**, you can grind meat for fresh sirloin burgers, meat sauces and party pâtés right in your **Magic 10...** in just 10 seconds or less.

**First...** Add the meat to the **Tall Cup** and twist on the **Cross Blade**.

**Then...** **Pulse** (page 9) until you get the consistency you want. Since meat is very dense, you may need to use the **Tap** technique (page 9) to make sure every bit gets ground.

## MAGIC 10 BASICS

### GRINDING SPICES



Now it's easy to spice up your life... just use your **Magic 10**. No pre-ground spice can hold a candle to a freshly ground blend; you have no idea what you've been missing. In seconds you can have pancakes sprinkled with fresh cinnamon, or eggnog with a pinch of fresh, zesty nutmeg... the possibilities are endless, mouth-watering and effortless. And with the ingenious **Shaker Tops**, you can serve right to the table. Bon appétit.

**First...** Add your favorite fresh spice to the **Short Cup**.

**Next...** Twist on the **Flat Blade** and grind until you've created a slightly textured powder.

**Then...** Twist on the **Shaker/Steamer Top** with the two sets of small holes and sprinkle to your heart's content.

### Tips



**Seasoned Butters.** With almost no effort you can look like a culinary school graduate... by whipping up a few seasoned butters. Just add chives, garlic, honey, mustard seed, whatever you like, to slightly softened butter and whip in your **Short Cup** with the **Flat Blade**. You'll create a spread that will make everyday bread and butter a five-star experience. Add a pat to the top of cooked fish, chicken or into soups... brilliance!

### GRATING CHEESES



Chopping cheese is a time-consuming process, and pre-shredded cheese can be expensive. Now, with your **Magic 10**, you can effortlessly cut up cheese in less time than it takes to find your cheese grater. You can even twist a handy **Shaker/Steamer Top** onto the **Magic 10** cup and turn your **Magic 10** cup into a cheese shaker!

**First...** Add your favorite cheese to the **Short Cup**.

**Next...** Twist on the **Cross Blade** and grind until you've created a coarsely textured powder.

**Then...** Twist on the large-holed **Shaker/Steamer Top**.

### WHIPPING CREAM



Light, fluffy, delicious whipped cream use to require a bowl, a whisk and a heck of a lot of elbow grease. Now with the **Magic 10**, it's never been easier, or faster, to create mountains of cloudlike whipped cream.

**First...** Add heavy cream to the **Short Cup**.

**Then...** Twist on the **Flat Blade** and whip until smooth. You'll hear it when it's done; the sound of the motor will change to a hum.

## HET KOKEN EN BEWAREN VAN RESTJES

### KOKEN IN DE MAGIC 10 BEKERS

In tegenstelling tot de klassieke mixers of keukenrobotten, is de job van de **Magic 10** niet gedaan als de ingrediënten gemixt zijn. Als u het voedsel eenmaal voorbereid heeft, is uw **Magic 10** klaar om het ook te koken! Verwijder gewoon het mes, draai een **Shaker-/stoomdeksel** op de beker en plaats deze in de magnetron. Enkele seconden later heeft u dampend hete soep, rijkelijke en hartelijke pastasauzen of heerlijke gesmolten kaas, perfect geschikt om over tortillas of groenten te gieten en dit allemaal zonder dat u schotels vuil hoeft te maken en zonder dat u potten en pannen hoeft af te wassen!

**Eerst ...** mixt of mengt u uw ingrediënten door elkaar.

**Daarna ...** verwijdert u het mes, draait u een **Shaker-/Stoomdeksel** op de beker (de messen niet in de magnetron plaatsen) en plaatst u de beker in de magnetron.

**Koken tot alles klaar is en dan ...** met een ovenhandschoen uit de oven halen en serveren.

### Opgelet



Een eenvoudige, maar belangrijke regel om te onthouden bij het gebruik van de bekertjes in de magnetron: verwijder het mes! De messen bevatten metaal en we weten allemaal dat metaal en magnetrons niet goed samengaan. Zet de bekertjes nooit met de luchtdichte deksels in de magnetron, maar gebruik ze steeds met de **Shaker-/Stoomdeksels**. Denk er ook aan dat de inhoud en de beker heet zullen zijn. Gebruik dus altijd een ovenhandschoen.

### HET BEWAREN VAN RESTJES IN DE MAGIC 10 BEKERS

Bij Direct Concept begrijpen we dat uw tijd waardevol is. Daarom hebben wij de Vershoudende herverzegelbare deksels ontwikkeld die u rechtstreeks op de **Magic 10** bekertjes kunt draaien. Nu kunt u uw voedsel in dezelfde recipiënt bereiden, koken en bewaren! U hoeft geen onnodige schotels meer schoon te maken, u heeft niet meer te maken met plastic verpakkingen, folie of plastic dozen ... u brengt gewoon een vershoudeksel op de beker aan en kunt uw restjes zo in de koelkast bewaren.

U kunt uw restjes zelfs meenemen naar uw werk of school. Daarvoor hoeft u enkel het verzegeld deksel op de beker te plaatsen, de beker in uw tas te stoppen en klaar! Op het werk kunt u die restjes in de magnetron opwarmen - allemaal in dezelfde beker!



Vershoudende herverzegelbare deksels

## BASISWERKING VAN DE MAGIC 10

### HET MALEN VAN KRUIDEN



Nu kunt u uw leven pit geven ... gebruik gewoon uw **Magic 10**. Geen enkel voorgemalen kruid kan het halen bij vers gemalen kruiden. U heeft geen idee wat u al zo lang gemist heeft. In een handomdraai kunt u pannenkoeken maken die besprenkeld worden met verse kaneel, of advocaat met een snuifje verse, pittige nootmuskaat ... de mogelijkheden zijn eindeloos en doen u watertanden. Bovendien kost het allemaal geen moeite. En dankzij de vernuftige Shakerdeksels kunt u alles meteen op tafel serveren. Smakelijk eten!

**Eerst** ... Doet u uw verse kruiden in de Lage beker.

**Vervolgens** ... bevestigt u het platte mesblad op de beker en maalt u de kruiden tot ze een poederachtige textuur hebben.

**Vervolgens** ... draait u het Shaker-/stoomdeksel met de twee sets kleine openingen op de beker, zodat u de inhoud naar wens over uw gerechten kunt verstroomen.

### Tips



**Kruidenboter.** U kunt nu bijna moeiteloos werk leveren zoals iemand die van de kokschool komt ... en u kunt in een omdraai kruidenboter maken. Voeg gewoon wat bieslook, knoflook, honing of mosterdzaad, of wat u ook maar wil, aan de zachte boter toe en meng alles even door elkaar in de Lage Beker met het Platte mesblad. Zo maakt een smeerboter die uw dagelijks brood zal omtoveren tot een ervaring die u anders alleen in een vijfsterrenhotel beleeft. Voeg een klompje kruidenboter toe aan gekookte vis, kip of aan soepen ... overheerlijk!

### HET RASPEN VAN KAZEN



Het raspen van kaas is een tijdrovend werkje en voorgemalen kaas kan erg duur zijn. Met uw **Magic 10** kunt u nu moeiteloos kaas raspen in enkele seconden. U kunt zelfs een handig Shaker-/stoomdeksel op de **Magic 10** beker plaatsen om uw **Magic 10** om te toveren tot een kaasstrooier!

**Eerst** ... Doet u uw verse kaas in de Lage beker.

**Vervolgens** ... bevestigt u het gekruiste mesblad op de beker en maalt u de kaas tot hij grof gemalen is.

**Dan** ... draait u het Shaker-/stoomdeksel met de grote openingen op de beker.

### HET OPKLOPPEN VAN ROOM



Om lichte, luchtige en lekkere opgeklopte room te maken, heeft u gewoonlijk een kom, een klopper en heel wat armkracht nodig. Met de **Magic 10** is het kinderspel om een hele berg luchtig geklopte slagroom te maken.

**Eerst** ... Doet u de room in de Lage beker.

**Vervolgens** ... bevestigt u het platte mesblad op de beker en klopt u de room op. U hoort het wel als de room goed opgeklopt is, want dan zal het motorgeluid overgaan in een zacht zoemend geluid.

## COOKING AND STORING LEFTOVERS

### COOKING IN THE MAGIC 10 CUPS

Unlike conventional blenders or food processors, the **Magic 10's** job isn't done once the ingredients are blended. Once you've prepared your food, your **Magic 10** is then ready to cook it as well! Just remove the blade, twist on a **Shaker/Steamer Top** and place the cup in the microwave. Seconds later, you'll have steaming hot soups, rich and hearty pata sauces or delicious melted cheeses, perfect for pouring over tortillas or vegetables, all without dirtying a dish, and with no pots and pans to clean!

**First...** Blend or **Pulse** your ingredients together.

**Then...** Remove the blade, twist on a **Shaker/Steamer top** (do not put the blades in the microwave) and place the cup in the microwave.

**Cook until ready, then...** Remove with an oven mitt and serve.

### Caution



The single most important rule to remember for using the cups in the microwave: **Take off the blade!** The blades have metal in them and we all know that metal and microwaves don't mix. Never microwave food using the airtight lids, always use the **Shaker/Steamer Tops**. Also, remember that the contents and the cup will be hot, so always use an oven mitt.

### STORING LEFTOVERS IN THE MAGIC 10 CUPS

At Direct Concept, we understand that your time is valuable; that is why we've made Stay-Fresh Re-sealable Lids that twist right onto the **Magic 10** cups. Now you can prepare, cook and store your food all in the same vessel! No unnecessary dishes to clean, no plastic wrap, foil or plastic containers to deal with... just twist on a stay-fresh lid and pop your leftovers in the refrigerator.

You can even bring your leftovers to work or school, by just tossing the sealed cup into your bag and go! The at work, you can reheat your leftovers in the microwave – all in the same cup!



Stay fresh re-sealable lids

## EASY CLEAN UP

### CLEANING THE MAGIC 10

Everyone hates cleaning up, which is just one more reason the **Magic 10** is so great. You can make and cook fresh homemade spaghetti meat sauce from scratch and only use one **Tall 10 Cup!** Imagine delicious, piping hot pasta sauces, salsa, fresh soups and more, all prepared with no cutting boards, no pots and pans, just a single cup and blade to put in the dishwasher. It doesn't get any easier than that.



#### Caution

Always unplug the **Magic 10** when cleaning or assembling.

### WASHING MAGIC 10 ATTACHMENTS

**It is so easy...** Just place any of the pieces (except for the Power Base) on top shelf of the dishwasher, or hand wash with warm soapy water and rinse.



#### Notes

Always make sure the gaskets are still inside after cleaning. The heat from some dishwashers can cause them to become loose and pop out.



#### Tips

Stubborn cleanup. When you let ingredients dry in the **Magic 10**, or when you've melted cheese in the cups, make your cleanup a snap by filling the cup with soapy water and microwaving it for one minute. That will loosen the stuck ingredients and with a light scrub, you'll be all done.

### CLEANING THE MAGIC 10 POWER BASE

For the most part the **Power Base** doesn't really get dirty, but if you neglect to twist the blade onto the cup tightly, liquids can leak out and get into the base and activator buttons.

Here's how to clean it up.

**Before you begin...** The most important thing is to **UNPLUG the Power Base!**

**Next...** Use a damp rag to wipe down the inside and outside of the Power Base.

**Sometimes the base gets so dirty...** That the little white sliders that activate the **Magic 10** get sticky. This can cause the motor to continue to spin even after you've released the cup. When this happens, start by **UNPLUGGING the Power Base.**

**Then...** Double-check that you've **UNPLUGGED the Power Base**, and use a damp rag to soften up the gunk around the activators as you work the activator buttons up and down until they move freely again.



#### Caution

NEVER SUBMERGE THE POWER BASE IN WATER OR PLACE IT IN DISWASHER.



#### Caution

Never put your hands or utensils near the moving blade and never use your hands or utensils to press the activator buttons down while the **Power base** is plugged in.

## BASISWERKING VAN DE MAGIC 10

### HET MIXEN VAN BESLAG EN BROODDEEG



Tot slot kunt u nu beslag en deeg maken zonder dat u lang hoeft de roeren of te kloppen! De **Magic 10** maakt het bereiden van deeg voor uw bakwaren tot een kinderspel. kunt nu snel pannenkoeken, cakes, brood en nog veel meer bakken. En uw gebak zal luchtiger zijn dan ooit! Meestal willen we beginnen met een gewoon deegmengsel en daarna willen we graag extra smaakjes toevoegen zoals noten, kaneel, of appeltjes. Aangezien het allemaal zo snel gaat, kan iedereen de smaak toevoegen die hij zelf wil.

**Eerst ...** doet u alle ingrediënten in de Hoge Beker of de Blender van de **Magic 10**, volgens de hoeveelheid deeg die u nodig heeft.

**Vervolgens ...** mixt u de ingrediënten tot u een glad deeg verkregen heeft.

**Bij het gebruik van toevoegingen ...** De kracht van de **Magic 10** zal toevoegingen in kleine stukjes malen - wat een fantastische smaak geeft, maar misschien wilt u ook wat grotere stukken behouden. Als u bijvoorbeeld cakes met bosbessen wilt maken, raden we aan om de helft van de bessen die u wilt gebruiken, aan het deeg toe te voegen en vervolgens de andere helft toe te voegen nadat het deeg gemixt is. Draai het mesblad gewoon van de beker en voeg de hele bessen toe. Draai het mesblad terug op de beker en schud het geheel een paar keer zoals een cocktail shaker. Op die manier worden de bessen goed over het deeg verdeeld. U kunt deze techniek ook gebruiken met noten, rozijnen, chocoladesnippers of wat dan ook.

### HET HAKKEN VAN VERSE KRUIDEN



U kunt nu in een handomdraai het maximum halen uit uw gehakte kruiden zonder dat u een uur aan de snijplank hoeft te staan. Nu kunt u in een handomdraai een smakelijke maaltijd bereiden zoals een chefkok dat zou doen.

**Eerst ...** doet u uw favoriete kruiden in de Lage beker.

**Vervolgens ...** draait u het gekruiste mesblad op de beker en geeft u meerdere korte pulsen. Denk eraan om wat druk tegen uurwijzerzin te geven om te beletten dat de beker zou vergrendelen (zie de Pulstechniek op pagina 45).



#### Suggestie voor het serveren

Het toevoegen van een takje verse dille, peterselie, bieslook of basilicum bij soepen, aardappelpuree, slaatjes - of bij gelijk welk gerecht dat u kunt bedenken - zorgt voor een extra vleugje smaak en geeft net dat "extraatje" zodat uw gezin en uw gasten het gevoel hebben dat u al uw kunnen bovengedaald hebt.



### HET MALEN VAN VLEES

Tot nu had men voor het malen van vlees steeds speciale apparatuur nodig en was dat een lastig karwei. Nu, met de **Magic 10**, kunt u moeiteloos vlees malen voor een verse hamburger, vleessaus en een festelijke paté. Uw **Magic 10** klaart deze klus in slechts 10 seconden of minder.

**Eerst ...** doet u het vlees in de Lage Beker en bevestigt u het Gekruiste mesblad.

**Vervolgens** geeft u een paar pulsen (pagina 45) tot u de gewenste consistentie verkregen heeft. Aangezien vlees een hoge dichtheid heeft, kan het zijn dat u de Kloptechniek (pagina 45) moet gebruiken om ervoor te zorgen dat alle vlees goed gemalen wordt.

## BASISWERKING VAN DE MAGIC 10

### IJSKOUDE DRANKJES



Waar het om ijskoude drankjes gaat, is uw **Magic 10** veruit de sublieme party-machine! Aangezien het doodsimpel is om snel drankjes te maken, kan iedereen zijn favoriete ijsgekoelde cocktail krijgen. Bovendien kunt u de drankjes rechtstreeks in de Party-bekers bereiden en daarna een Comfortlipring in uw favoriete kleur rond de beker doen, zodat iedereen weet van wie welk drankje is. Feesten was nog nooit zo gemakkelijk - of zo leuk!

**Eerst ...** doet u wat ijs in de Party-beker (of in de Hoge beker).

**Vervolgens ...** voegt u uw favoriete ingrediënten toe en vestigt het gekruiste mesblad.

**Daarna ...** zet u de beker op het Motorblok, drukt u de beker naar beneden en plaatst u hem in de vergrendelmode tot alles zacht gemixt is.

**Gedraag u verantwoord ...** Iedereen bij Direct Concept moedigt u aan om een leuke tijd te beleven, maar gedraag u alstublieft verantwoord. Drink niet teveel als u moet rijden en wees voorzichtig bij het consumeren van alcohol.

### Opmerkingen



Als uw drankje zo dik is, dat het ijs of het fruit moeite heeft om tot bij het mesblad te geraken, voeg dan wat meer vloeistof toe en ga verder met het blenden.

### HET MALEN VAN KOFFIE



Er is niets lekkerder dan een dampende kop koffie gemaakt van vers gemalen bonen. Jammer genoeg zijn de meeste apparaten daar niet echt voor geschikt en veroorzaken daarmee een grote troep op uw werkblad. Met de **Magic 10** is het malen van koffie kinderspel, want als u het mesblad van de bovenkant losdraait, bevindt de koffie zich onderaan in de beker.

Dit betekent dat u de koffie niet meer moet overgieten zoals u moet doen bij de typische koffiemolens. Bovendien kunt u alle onderdelen van de **Magic 10** reinigen, zodat de koffiesmaak gemakkelijk verwijderd kan worden. Uw koffie zal lekkerder zijn dan ooit!

**Eerst ...** doet u de koffiebonen in de Lage Beker en bevestigt u het Platte mesblad.

**Vervolgens ...** plaatst u de beker op het motorblok.

**Nu ...** geeft u een paar pulsen, of vergrendelt u de beker, tot de bonen voldoende gemalen zijn.

**Denk eraan ...** Hoe fijner de koffie gemalen wordt, hoe sterker hij zal zijn. Als u dus een zachte koffie wil, stop dan met het geven van Pulsen als de bonen de textuur hebben van grof zand. Als u liever een espresso heeft, blijf dan malen tot de bonen veranderd zijn in een fijn koffiepoeier.

## MAGIC 10 BLENDER

When it's time to whip up big batches of foods like pancakes, milkshakes, or frozen drinks, the **Magic 10** Blender has all the power and capacity of those expensive, bulky blenders without taking up all that counter space. The **Blender Lid** has two pouring spouts, one for straining and one for pouring, and a pop-out top, so you can add ingredients as you blend. Plus, everything is dishwasher-safe (top rack only), so cleanup is fast and easy.

### ASSEMBLING THE MAGIC 10 BLENDER

**Just...** Twist the **Cross Blade** onto the bottom of the blender pitcher.

**Then...** Place the blender on the **Magic 10 base**.

### USING THE MAGIC 10 BLENDER

The **Magic 10 Blender** is just like regular blenders, without all the confusing buttons.

**Simply...** Place the assembled **Blender** onto the **Power Base**.

**Then...** Push down on the **Blender** and twist clockwise until the tabs lock under the lip of the **Power Base (Lock On mode)**.

**And...** Put on the **Blender Lid** and blend.

### Notes



**Never run the Magic 10 for more than one minute at a time**, as it can cause permanent damage to the motor. If the motor stops working, unplug the **Power Base** and let it cool for a few hours before attempting to use it again. Your **Magic 10** has an internal thermal breaker that shuts the unit off when it overheats. Letting the thermal breaker cool down should allow it to reset.



## MAGIC BULLET JUICER

Now you can make freshly squeezed juice every day of the week, at home, without all of the added sugar found in many store-bought juices and without the mess and big production that comes with most traditional juicers. In the **Magic 10 Juicer**, making delicious, nutritious fresh juices like orange or pineapple, and instant energy cocktails is a snap.

### ASSEMBLING THE MAGIC 10 JUICER

**Just...** Twist the **Cross Blade** onto the bottom of the Blender.

**Then...** Insert the **Extractor** down the center of the **Blender** making sure to line the three notches up with the three ribs on the inside of the **Blender**.

**Next...** Place the lid onto the **Blender** and align either the straining pourer or regular pourer up to the spout. Make sure the lid is locked on, it holds the **Extractor** insert in place.



**And then...** Place the **Blender** on the **Magic 10 Base**.



17

## BASISWERKING VAN DE MAGIC 10

### HET HAKKEN VAN UIEN EN LOOK



Met de **Magic 10** kunt u moeiteloos uien en look hakken en fijnsnijden. Geen tranen meer, geen stinkende handen meer en geen mes of snijplank meer om te reinigen ... het hakken en snijden neemt echt maar enkele seconden in beslag, zelfs als u uien of look wilt pureren.

**Eerst ...** bereidt u de uien of de look voor door het vel te verwijderen. Zorg ervoor dat de stukken goed in de beker van de **Magic 10** passen

**Daarna ...** plaatst u de hele uien of de stukken ui, of de look in de Lage beker en bevestigt u het gekruiste mesblad.

**Vervolgens ...** geeft u meerdere, snelle Pulsen. Vergeet niet om een lichte druk tegen uurwijzerzin op de beker uit te oefenen om te beletten dat deze zou vergrendelen (zie de Pulstechniek op pagina 45). Met de andere hand geeft u een lichte tik op de beker en laat de beker terug los zodra de motor start. Voor grovere uien of look, slechts een paar keer een Puls geven. Voor een fijnere consistentie, vijf tot zes keer een Puls geven. En voor een romige puree, pulsen blijven geven of de beker vergrendelen (zie pagina 45) tot u een zachte en dunne consistentie verkregen heeft.

### Opmerkingen



Bij het hakken van uien en look, kan de Kloptechniek (pagina 45) nuttig zijn.

46

### SNELMAALTIJDEN



De **Magic 10** is perfect geschikt voor het maken van heerlijke, gekoelde lichte maaltijden en proteïne-drinkjes. Het beste daaraan is dat u de ingrediënten kunt mengen in de beker en dat u uw drankje uit dezelfde beker kan drinken. Bovendien is de beker vaatwasserbestendig, zodat u met de hand niets hoeft af te wassen! Bovendien zorgt de kracht van uw **Magic 10** ervoor dat u ijs kunt verpulveren zoals weinig blenders dat kunnen.

**Eerst ...** voegt u de ingrediënten voor uw maaltijd en het ijs in de Hoge beker of in een Party-beker en bevestigt u het gekruiste mesblad.

**Daarna ...** plaatst u de beker op het motorblok. Duw de beker naar beneden en draai hem in uurwijzerzin tot de tandjes van de beker in de gleuven van het Motorblok vergrendelen en de motor blijft draaien (Vergrendelmode).

**Ga door met de blending ...** tot u een zachte consistentie verkregen heeft. De dikte van uw drankje zal afhangen van de ingrediënten die u gebruikt. U zult kunnen horen wanneer het klaar is. Als al het ijs gemalen is, zal het malend geluid stoppen en zult u een regelmatig zoemend geluid horen.

### Opmerkingen



Als uw drankje zo dik is, dat het ijs of het fruit moeite heeft om tot bij het mesblad te geraken, voeg dan wat meer vloeistof toe en ga verder met het mixen.

### Tips



**Experimenteer met verschillende ingrediënten voor uw maaltijd-drinkjes .** Voor een maaltijd-drinkje doet u wat fruit, sap, yoghurt, of wat u ook in huis heeft in een beker en mixt u alles door elkaar. Experimenteer gerust met verschillende ingrediënten.

## TECHNIEKEN VAN DE MAGIC 10

### DE "PULSTECHNIEK"

Aangezien de motor van de **Magic 10** zo krachtig is, moet u opletten dat u het voedsel niet te lang bewerkt, want anders zou u het snel omvormen tot moes. Vandaar dat u de Pulstechniek best kunt gebruiken voor het maken van een pittige saus, of om uien grof te hakken. De pulstechniek vergt een beetje oefening, maar u zult er snel mee vertrouwd zijn. U zult snel een echte expert zijn!



Om een Puls te geven, de beker gewoon even snel naar beneden drukken en terug loslaten. Als u grof gemalen eetwaren wilt verkrijgen, is een snelle tik op de bovenkant van de beker meestal al voldoende. Wacht dan tot het mesblad volledig tot stilstand gekomen is en geef nogmaals een tik op het deksel van de beker, tot u de gewenste consistentie verkregen heeft.

**HET GEHEIM:** De kunst van de succesvolle Pulstechniek bestaat erin om ervoor te zorgen dat het apparaat niet per ongeluk in de Vergrendelmode geraakt. Om dit te vermijden, gebruikt u uw andere hand gewoon om een lichte druk tegen uurwijzerzin op de beker uit te oefenen als u een Puls geeft.

**Om te starten ...** houdt u de beker op de basis en oefent u een lichte druk tegen uurwijzerzin in om te beletten dat de beker zou vergrendelen.

**Daarna ...** drukt u met uw andere hand eventjes op de bovenkant van de beker en laat u die onmiddellijk terug los.

Ga verder met het geven van Pulsen tot u de gewenste consistentie verkregen heeft.

### DE "SCHUDTECHNIEK"

Soms, wanneer u met dikkere ingrediënten werkt, kan de dichtheid van het mengsel het voor de ingrediënten bovenaan moeilijk maken om tot bij het mesblad onderaan te geraken. Als sommige van uw ingrediënten moeilijk tot bij



het mesblad geraken, gebruik dan gewoon deze Schudtechniek.

**De "Cocktail" Shake:** Bij het bereiden van snelmaaltijden, dipsauzen of andere recepten, waarbij u de vergrendelmode van de Magic 10 gebruikt, hoeft u ...

**Terwijl u in de vergrendelmode staat ...** enkel het bekeergeheel met het motorblok op te tillen en dit te schudden zoals een cocktail shaker.

**Herhaal dit ...** indien nodig tot u de gewenste consistentie verkregen heeft.

**De "schuddende pulstechniek":** Als u grof gehakte ingrediënten wenst die u moet schudden, zoals voor het maken van een saus of voor vleessla, zult u wellicht gebruik willen maken van de Schuddende pulstechniek.

**Zorg er eerst voor ...** dat u de beker met uw hand tegen uurwijzerzin drukt om te beletten dat de beker zou vergrendelen.

**Vervolgens ...** schud u eens goed met de **Magic 10** naar beneden, zodat de ingrediënten tegen het mesblad vallen en geeft u een Puls op de onderkant van de shake.

**Herhaal dit ...** tot u de juiste consistentie verkregen heeft.



### DE "KLOPTECHNIEK"

Als u een probleem heeft met kleverige ingrediënten die aan de zijkant van de beker blijven kleven in plaats van terug naar de snijzone te circuleren ... Haal de beker eerst van het motorblok en klop eens zachtjes met de beker en de assemblage van het mesblad op uw werkblad om ervoor te zorgen dat de ingrediënten in het mesblad vallen.

**Daarna ...** zet u de beker en de assemblage met het mesblad terug op het Motorblok en kunt u verder werken.



## FOR YOUR SAFETY, READ BEFORE OPERATION:

### USING THE MAGIC 10 JUICER

Before you begin ... Select your juice ingredients, make sure they are sized to fit into the **Extractor** and place them within arms reach of **Your Magic 10 Juicer**.

**When you're ready to start juicing...** Remove the pop-top from the lid of the Blender, place the assembled **Magic 10 Juicer**, onto the **Power Base**, press down and turn the **Blender** clockwise until it is running in hands-free **Lock On** mode. To avoid jamming the blades, which can cause serious motor damage, make sure the motor is running **BEFORE** you add any ingredients into the juicer.

**Then...** Place ingredients through the pop-top, down the center of the **Extractor**.

**Push the ingredients...** down into the blade with the **Plunger** tool. The juice will accumulate in the pitcher around the **Extractor** insert.

**Then...** Pour the Juice into a glass with the juicer assembled as is, without removing or jostling the **Extractor**. Notice how the juice is on the outside of the **Extractor** and the pulp is on the inside? You need to be careful to keep the juice separate from the pulp. Pour the juice out carefully.

### Caution



If the blade stops in **Lock On** mode, unplug the **Magic 10** immediately. Sometimes, especially when the motor is coming up to speed, a hard ingredient, such as a carrot chunk, can get stuck in the blade. If the blade stops, **UNPLUG THE MAGIC 10 IMMEDIATELY** and clear the blade before proceeding. Running the machine when the blades are obstructed can ruin the motor.

### Notes



Never run the **Magic 10** for more than one minute; it can cause permanent damage to the motor. If you still want more juice after 60 seconds of juicing, simply stop for a few seconds, then continue for another minute. If you do overheat the motor and it stops, unplug the **Power Base** and let it rest for a few hours before attempting to use it again.

## MONEY BACK GUARANTEE

Because we have so much faith that you are going to absolutely love your **Magic 10**, Direct Concept offers a 30-day Money Back Guarantee. If You are not completely satisfied within the First 30 days of ownership, call .....

Or e-mail [clientservice@directconcept.com](mailto:clientservice@directconcept.com) (?) for information about how to get your Magic 10 repaired or replaced.

### LIMITED WARRANTY MAGIC 10

**ONE-YEAR LIMITED WARRANTY**  
We warrant the **Magic 10** to be free of defects for one full year.

If your **Magic 10** stops operating to your satisfaction due to defects in materials or workmanship, we'll gladly repair it or replace it for free (excluding shipping and handling charges).

#### For warranty service, please contact:

DIRECT CONCEPT  
BP126  
37541 St-Cyr-sur-Loire  
Tél : (33) 02.47.49.50.60  
Adresse mail : [info@direct-concept.com](mailto:info@direct-concept.com)

Direct Concept warrants that the Magic 10 is free of defects in materials and workmanship for one year from the date of purchase. This warranty is valid only in accordance with the conditions set forth below:

**1.** Normal wear and tear are not covered by this warranty. This warranty applies to consumer use only, and is void when the product is used in a commercial or institutional setting.

**2.** This warranty extends only to the original consumer purchaser and is not transferable. In addition, proof of purchase must be demonstrated. This warranty is void if the

product has been subject to accident, misuse, abuse, improper maintenance or repair, or unauthorized modification.

**3.** This limited warranty is the only written or express warranty given by Direct Concept. Any implied warranties on the product (including but not limited to any implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose) are limited in duration to the duration of this warranty.

**4.** Repair or replacement of the product (or, if repair or replacement is not feasible, a refund of the purchase price) is the exclusive remedy of the consumer under this warranty. Direct Concept shall not be liable for any incidental or consequential damages for breach of this warranty or any implied warranty on this product

## HET KIEZEN VAN HET JUISTE MESBLAD

De Magic 10 wordt met twee mesbladen geleverd:

### GEKRUIST MESBLAD

Het gekruiste mesblad van de **Magic 10** wordt voor de volgende doeleinden gebruikt:

**Hakken** – Voedingswaren zoals uien, look en wortelen en voor het maken van dipsauzen zoals pittige saus, bonensaus of gazpacho.

**Blending** – Het gekruiste mesblad verpulvert ijs voor uw maaltijd drankjes, ijsgekoelde cocktails en uw milkshakes.

**Mixen** – Het beslag voor pannenkoeken, cakes en brood wordt in enkele seconden gemixt.

**Raspen** – Voedingswaren zoals harde en zachte kazen en chocolades kunnen in een handomdraai geraspt worden.

**Pureren** – Gerechten zoals hummus, alle natuurlijke soepen en babyvoeding kunnen in een wip romig en zacht gemaakt worden.

**Schaven van ijs en bevroren vruchten** – Voor smakelijke hapjes zoals sneeuwhoortjes of vruchtensorbets.

**Malen van vlees** – U kunt in enkele seconden heerlijke kip- en hamslaatjes of paté maken.

### PLAT MESBLAD

Het Platte mesblad wordt gebruikt voor het ...

**malen en hakken van hardere ingrediënten zoals:**

Koffiebonen  
Noten  
Kaneelstokjes  
Gedroogd fruit

**of voor het opkloppen van voedingswaren zoals:**  
huisgemaakte slagroom  
roomkaas  
boter



Gekruist mesblad



Platte mesblad

## HET GEBRUIK VAN UW MAGIC 10

De Magic 10 is bijzonder gebruiksvriendelijk.

### 1. Doe de ingrediënten in de Lage beker, de Hoge beker, of de Party-beker



1.

Bevestig de beker op het gekruiste mesblad, of op het platte mesblad tot het mesblad en de beker luchtdicht verzegeld zijn



2.

Breng de tandjes in lijn, plaats de beker met het mesblad op het motorblok en druk de beker



3.

Naar beneden om het motorblok in gang te zetten.

**Het werkt zo:** Zolang u de beker naar beneden drukt, blijft de Magic 10 werken. Als u het mesblad wilt doen stoppen, laat u de beker gewoon los.

**"Vergrendelmode":** Voor een handenvrije werking, kunt u de beker naar beneden drukken en zachtjes in uurwijzerzin draaien tot de tandjes in de gleuf van het stroomblok vergrendelen. Als u eenmaal in de Vergrendelmode staat, blijft de motor continu draaien. Om de motor uit te schakelen, de beker gewoon tegen uurwijzerzin terugdraaien en de beker loslaten.



#### Opgelet

**Blijf met uw handen of met keukengerei steeds uit de buurt van het bewegende mesblad en gebruik nooit uw handen of keukengerei om de startknoppen naar beneden te drukken terwijl de stekker van het motorblok nog in het stopcontact zit.**

**Als het mesblad in de vergrendelmode stopt, de stekker van de Magic 10 onmiddellijk uittrekken.** Soms, vooral als de motor op snelheid komt, kan een hard ingrediënt, zoals een stuk wortel, in het mesblad blijven hangen. Als het mesblad stopt, de STEKKER VAN DE Magic 10 ONMIDDELLIJK UITTREKKEN. Het mesblad/de beker van de Magic 10 nemen. Schud de ingrediënten eens goed door elkaar om het mes te deblokken. Als het mesblad nog steeds geblokkeerd lijkt te zijn, draai het mesblad dan los en

probeer voorzichtig (want het mes is scherp) om het mesblad met de hand te draaien. Als het mesblad terug vrij is en normaal kan draaien, de stekker van de Magic 10 terug insteken en nog eens proberen. Het zou dan moeten lukken.

#### Opmerkingen

Laat de Magic 10 nooit langer dan een minuut ononderbroken werken, want dit zou de motor blijvend kunnen beschadigen. Als de motor stopt met werken, trek de stekker van het motorblok dan uit en laat het motorblok gedurende enkele uren afkoelen voordat u probeert om het opnieuw te gebruiken. Uw Magic 10 heeft een interne thermische verbreker die de eenheid uitschakelt als ze oververhit dreigt te geraken. Na afkoeling van de thermische onderbreker, kunt u het apparaat normaal gesproken gewoon resetten.

## TOP 5 REASONS TO USE YOUR MAGIC 10 EVERYDAY:

### 1-FANCY FROZEN COFFEE DRINKS

Why wait 5 minutes and pay nearly 5 bucks at the coffee shop when you can whip up fancy frozen coffee confections right in your own home for about 5 cents... in about 5 seconds!

### 2-SMOOTHIES & PROTEIN SHAKES

Simply toss in fresh fruit, ice and a bit of juice or milk and you've got a delicious and nutritious Seven-Second Breakfast. Or add a scoop of protein powder for an instant fat loss meal replacement shake – losing weight has never tasted so good!

### 3-MAKE LIFE IN THE KITCHEN EASY

Chop onions, mince garlic, grate cheese (hard or soft) and do virtually any job in the kitchen all in ten seconds or less – with no mess and no fuss. Best of all, since you can prepare all your ingredients, then COOK – and even store your leftovers – all in the same Magic 10 cup – even clean-up takes less than 10 seconds!

### 4-SNACKS, SANDWICH SPREADS, EVEN COMPLETE MEALS... IN SECONDS!

From 6-second omelets, to instant homemade soups, quick quesadillas for the kids, even a different fancy pasta sauce for every member of the family, nothing takes longer than 10 seconds to prepare. So now everyone can have exactly what they want... in seconds!

### 5-IT'S THE ULTIMATE PARTY MACHINE

Delicious dips, zesty salsa, taste-tempting guacamole, even fancy appetizers are all done in seconds. And with the unique self-blending Party Mugs, you can blend and serve individual frosty frozen cocktails right in the same mug. With the Magic 10, you can put together the perfect party in just minutes... any day of the week!



## POUR VOTRE SÉCURITÉ, LISEZ CE GUIDE AVANT LA MISE EN MARCHÉ

- Lisez toutes les instructions avant de mettre en marche le **Magic 10**.
- N'immergez pas le cordon d'alimentation, et/ou la base dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne tirez pas, ne tordez pas et ne maltraitez pas le cordon d'alimentation.
- Évitez tout contact avec les parties mobiles.
- Pour éviter des blessures graves et d'endommager le produit, maintenez les mains et les ustensiles à l'écart des lames mobiles.
- Débranchez toujours la base avant de nettoyer ou de monter le produit.
- Utilisez toujours votre **Magic 10** sur une surface propre, plane, dure et sèche.
- Montez toujours la lame et le gobelet complètement avant de les placer sur la base.
- Ne mettez jamais le gobelet au micro-ondes avec la lame encore fixée. Retirez la lame et posez un Couvercle deSaupoudreur/Cuiseur.
- Lorsque vous utilisez le four micro-ondes, faites attention à la vapeur et utilisez un gant de cuisine pour retirer les tasses chaudes du micro-ondes.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec les surfaces chaudes ou pendre sur le côté du plan de travail ou de la table.
- Débranchez le **Magic 10** lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
- Ne laissez jamais le **Magic 10** sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Vous risquez de vous blesser, de provoquer un incendie ou de vous électrocuter si vous utilisez des accessoires, des tasses ou des pièces autres que celles recommandées par Direct Concept.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser le **Magic 10**. Les enfants plus âgés doivent l'utiliser uniquement sous la surveillance directe d'un adulte.
- L'utilisation de tasses ou de toute pièce non conçue pour fonctionner avec votre **Magic 10** n'est pas recommandée et peut entraîner des blessures.
- Ne faites jamais marcher la lame pendant plus d'une minute.
- N'utilisez pas les Tasses de Fête dans le micro-ondes.

## Table of Contents

Bienvenue	22
Les icônes utilisées dans ce guide	22
<b>Magic 10</b>	
Votre <b>Magic 10</b>	
Présentation des pièces du <b>Magic 10</b>	23
<b>Magic 10</b> - TECHNIQUES DE MIXAGE	
Utiliser le <b>Magic 10</b>	25
Choisir la lame adéquate	26
<b>Magic 10</b> - Techniques	
La technique "IMPULSIONS"	27
La technique "SECOUSSES"	27
La technique "FRAPPÉE"	27
<b>Magic 10</b> - PRINCIPES DE BASE	
Hacher oignon et ail	28
Crèmes onctueuses	28
Boissons givrées	29
Moudre du café	29
Mixer pâte à frire et pains	30
Hacher des herbes fraîches	30
Hacher de la viande	30
Moudre des épices	31
Râper des fromages	31
Fouetter de la crème	31
CUIRE ET GARDER LES RESTES DANS LES TASSES DU <b>Magic 10</b>	
Garder les restes dans les tasses du <b>Magic 10</b>	32
NETTOYER VOTRE <b>Magic 10</b>	
Nettoyer les accessoires	33
Nettoyer la base	33
LE MIXEUR <b>Magic 10</b>	
Monter votre mixeur <b>Magic 10</b>	34
Utiliser votre mixeur <b>Magic 10</b>	34
LA CENTRIFUGEUSE <b>Magic 10</b>	
Monter votre centrifugeuse <b>Magic 10</b>	35
Utiliser votre centrifugeuse <b>Magic 10</b>	36
Garantie d'un an	37

## ASSEMBLAGE VAN DE MAGIC 10

### Hoge beker en Lage Beker

Deze bekens worden gebruikt om te mixen, te koken en ingrediënten in te bewaren. Ze zijn vaatwasserbestendig (enkel bovenrek) en zijn bestand tegen de magnetron.

### Vier Party-bekers met Comfortlipringsen

De Party-bekers\* veranderen uw **Magic 10** in een sublieme Party-machine. U kunt ijskoude feestelijke drankjes in dezelfde beker bereiden en serveren. Ze worden zelfs geleverd met de gekleurde Comfortlipringsen om de draden te bedekken en om u te vertellen van wie welk drankje is.

\* De Party-bekers zijn niet vaatwasserbestendig.

### Motorblok

Het motorblok vormt het hart van de **Magic 10**. Plaats gewoon een van de bekens of party-bekers op het krachtige motorblok en druk. Gemakkelijker kan niet.



Opgelet: Het motorblok niet onderdompelen in water en de stekker van het motorblok altijd uittrekken alvorens het te reinigen.

### Gekruist mesblad en plat mesblad

De **Magic 10** wordt met twee mesbladen geleverd: een Gekruist mesblad voor het hakken, raspen en mengen van voedingswaren zoals uien, kazen, vlees en ijskoude drankjes en een Plat mesblad voor het opkloppen van room en het malen van harde voedingswaren zoals koffiebonen en kruiden.

Beide mesbladen zijn vaatwasserbestendig. In de basis van de mesbladen zit een plastic dichtring die ervoor zorgt dat ze luchtdicht op de bekens van de **Magic 10** passen. Na het reinigen van een mesblad, moet u controleren of de dichtring nog steeds in de basis zit, aangezien de hitte van sommige vaatwasmachines deze dichtring kan doen loskomen.

### Blender en deksel van de Magic 10

Het volwaardige blender-hulpstuk heeft alle kracht en de capaciteit van een dure klassieke

blender, maar de **Magic 10** neemt maar evenveel plaats in als een beker koffie. Gebruik uw blender van **Magic 10** gelijk wanneer u voor uw gezin een aantal milkshakes wilt bereiden, beslag voor pannenkoeken wilt maken, of grotere hoeveelheden van uw favoriete ijsgekoelde cocktails wilt bereiden voor uw volgende fuif. Het deksel van de blender is bovendien voorzien van een dop die verwijderd kan worden, zodat de ingrediënten toegevoegd kunnen worden terwijl de motor zonder mes loopt.

### De vruchtenpers van de Magic 10

Twee hulpstukken, de Centrifuge en het Aandrukstuk toveren uw **Magic 10** om tot de **Magic 10** vruchtenpers die hetzelfde werk doet als die omslachtige en dure vruchtenpersen... maar in tegenstelling tot die grote toestellen, kan de vruchtenpers van de **Magic 10** in een handomdraai gereinigd worden! Bovendien is alles vaatwasserbestendig!

### Shaker-/stoomdeksels

Uw **Magic 10** wordt geleverd met twee handige Shaker-/stoomdeksels die gebruikt worden voor het stomen van voeding in de magnetron, of als shakerdeksels. Het Shaker-/stoomdeksel met de grote openingen dient voor ruwe ingrediënten zoals Parmezaanse kaas. Het andere dient voor fijngemalen kruiden zoals kaneel of muskaatnoot.

### Vershoudende herverzegelbare deksels

Met de **Magic 10** – de persoonlijke, veelzijdige magiër voor uw werkblad - kunt u in dezelfde beker voedsel bereiden, koken en bewaren. U heeft geen plastic folie of bewaardozen meer nodig om uw restjes vers te houden en te bewaren. Uw **Magic 10** is voorzien van twee Vershoudende herverzegelbare deksels die zowel op de Lage beker als op de Hoge beker en de Party-bekers passen, zodat u uw restjes er dagenlang in kunt bewaren.

\*Gebruik enkel de Shaker-/stoomdeksels om uw voedingswaren in de magnetron op te warmen.

**WAT U KRIJGT**

Een krachtig motorblok

Magic 10 Blender  
en dekselsCentrifuge Aandrukstuk  
Vruchtenpers Centrifugekit

Lage beker, Hoge beker



Party-bekers



Gekruist mesblad

Plat mesblad



Voordat u uw **Magic 10** voor het eerst gebruikt, moet u alle onderdelen in wat zeepwater afwassen, behalve het motorblok. Spoelen en goed drogen.



Vershoudende herverzegelbare deksels



Shaker-/stoomdeksel



Comfortlipringen

**LES ICÔNES UTILISÉES DANS CE GUIDE**

Pour votre commodité, nous avons créé plusieurs icônes qui vous aideront à vous repérer et trouver la lame appropriée.



Utilisez l'accessoire **Lame Croisée**



Utilisez l'accessoire **Lame Plate**



Attention



Notes



Idée de présentation



Astuces

**BIENVENUE**

Nous vous félicitons pour votre achat du **Magic 10**, le magicien personnel et polyvalent de votre cuisine, qui travaille comme par magie.

Comme vous l'avez certainement remarqué, le **Magic 10** n'est pas un appareil de cuisine ordinaire. En réalité, il s'agit d'un concept entièrement nouveau dans les dispositifs d'aide au travail. À la différence des mixeurs encombrants et peu maniables que la plupart d'entre nous ne sortons du placard que pour effectuer certaines recettes ou dans des occasions spéciales, le **Magic 10** est si pratique, polyvalent et facile à utiliser que vous le ferez travailler tous les jours (probablement plusieurs fois par jour). Et en plus, il vous fera gagner du temps, car il fait presque n'importe quel travail dans la cuisine, en moins d'une seconde !

Eplucher, hacher, mixer et mélanger sont des tâches fastidieuses et longues, qui peuvent vraiment gâcher la joie de cuisiner, surtout si l'on est pressé. Mais avec **Magic 10**, vous pouvez éplucher, hacher, mixer, mélanger, monter, écorcer et plus (en quelques secondes) pour obtenir des plats plus vite, et encore plus savoureux.

Imaginez des oignons et de l'ail haché fin, un cheesecake léger et crémeux, et tout cela préparé en 10 secondes tout au plus ! Et ce n'est que le début. Les tasses du **Magic 10** peuvent aller au micro-ondes, c'est à dire que vous pouvez cuisiner dans ces tasses. Après quoi, il suffit de mettre les couvercles refermables pour conserver vos restes frais et savoureux pendant plusieurs jours. Imaginez... pas de couteaux, pas de planches à couper, pas de marmites et de poêles à laver, pas d'emballages plastiques, de film plastique ni de boîtes de rangement avec lesquels s'embarrasser. Le **Magic 10** fait tout. Et comme les tasses, Tasses de Fête, couvercles et lames de votre **Magic 10** peuvent aller au lave-vaisselle, le nettoyage est simple comme bonjour. Vous gagnez donc encore plus de temps !

Et comme le **Magic 10** est prévu pour une utilisation quotidienne, il a été conçu pour être compact afin de rentrer facilement sur le plan de travail et être toujours là où vous en avez besoin.

Seul le **Magic 10** est fourni avec les accessoires malins qui en font le Mixeur parfait pour préparer des rations familiales de votre boisson favorite, et la Centrifugeuse parfaite, idéale pour transformer des fruits et légumes frais en des jus délicieux et nourrissants que toute la famille va adorer.

Nous souhaitons sincèrement que vous preniez plaisir à utiliser votre **Magic 10** autant que nous. Nous sommes certains qu'il deviendra bientôt votre aide de cuisine favori...celui que vous utiliserez chaque jour !

## PRÉSENTATION DES PIÈCES DU MAGIC 10



Base à Couple Élevé



Mixeur Magic 10

Extracteur  
Piston  
Kit Extracteur

Tasse basse, Grande tasse



Tasses de fête



Lame Croisée



Lame Plate



Avant d'utiliser votre **Magic 10** pour la première fois, lavez toutes les pièces, à l'exception de la Base, à l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez bien.



Couvercles Refermables Fraîcheur



Couvercles Saupoudreur/Cuiseur



Anneaux de confort à la boisson

## DE IN DIT HANDBOEK GEBRUIKTE ICONEN

Voor uw gemak hebben we een aantal iconen gecreëerd die het gemakkelijk maken om het juiste recept en het juiste messtuk te vinden.



**Gebruik het gekruiste mesblad**



**Gebruik het platte mesblad**



**Opgelet**



**Opmerkingen**



**Suggestie voor het serveren**



**Tips**

## WELKOM

**Gefeliciteerd met de aankoop van uw Magic 10, de persoonlijke, veelzijdige krachtpatser voor uw werktafel met een magische werking.** Zoals u ongetwijfeld al opgemerkt heeft, is de **Magic 10** geen gewoon keukenapparaat. Hij vertegenwoordigt in feite een volledig nieuw concept in de keukenapparatuur. In tegenstelling tot de lijvige blenders en de onhandige keukenrobotten die de meesten van ons enkel tevoorschijn halen voor specifieke recepten en speciale gelegenheden, is de **Magic 10** zo handig, veelzijdig en gebruiksvriendelijk dat u hem vermoedelijk dagelijks (en wellicht meerdere keren per dag) zult gebruiken. En het beste van alles is dat hij u tijd bespaart, want hij knapt bijna alle keukenkarweitjes in 10 seconden of minder op!

Pellen, hakken, mixen, mengen zijn allemaal saai en tijdrovende keukenkarweitjes die de pret van het koken kunnen bederven, vooral voor wie weinig tijd heeft. Maar met de **Magic 10** kunt allerlei voedingswaren pellen, hakken, mixen, mengen, opkloppen, malen en nog veel meer - dit alles in slechts enkele seconden - zodat uw maaltijden sneller klaar zijn en smakelijker zijn dan ooit tevoren.

Denk maar eens aan het hakken van uien en look, het bereiden van een lichte en romige kaascake en dit alles in slechts 10 seconden of zelfs nog minder! En dat is nog maar een begin. De bekertjes van de **Magic 10** zijn bestand tegen de magnetron, wat betekent dat u er echt in kunt koken. Daarna brengt u gewoon de verschoude herverzegelbare deksels op de bekertjes met de restjes aan zodat ze dagenlang vers en smaakvol blijven. Bedenk maar eens ... geen messen, snijplanken of potten en pannen om af te wassen; geen plastic verpakking, folie of plastic opbergdozen meer. De **Magic 10** zorgt voor alles. En omdat de bekertjes, de party-bekertjes, de deksels en de mesbladen van uw **Magic 10** vaatwasserbestendig zijn, is de reiniging een lachertje. Zo bespaart u nog meer tijd! Omdat de **Magic 10** bedoeld is om dagelijks gebruikt te worden, werd hij compact ontworpen, zodat hij gemakkelijk op elk werkblad past en steeds in de buurt is waar u hem nodig heeft.

En alleen de **Magic 10** wordt geleverd met vernuftige accessoires die hem in een krachtige blender omtoveren, een waardige blender die perfect geschikt is voor het mengen van hoeveelheden voor het gezin of voor uw favoriete drankjes, een vruchtenpers die ideaal is om vers fruit en groenten om te zetten in heerlijke, voedingsrijke fruitsappen die succes zullen hebben bij het hele gezin.

We hopen echt dat u uw **Magic 10** op dezelfde manier zult waarderen als wij. We hebben er alle vertrouwen in dat hij snel uw favoriete keukenhulp zal worden ... een waar u dagelijks gebruik van maakt!

## VOOR UW EIGEN VEILIGHEID LEES DIT UW EIGEN VEILIGHEID DOOR VOOR HET GEBRUIK

- Lees alle instructies voordat u de **Magic 10** begint te gebruiken
- De kabel, de stekker of het motorblok niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
- Niet aan de stroomkabel trekken, eraan draaien en de kabel niet verkeerd behandelen.
- Vermijd contact met de bewegende delen.
- Om ernstige verwondingen en schade aan het product te vermijden, met uw handen en met keukengerei niet in de buurt komen van de bewegende mesbladen.
- Trek de stekker van het motorblok altijd uit voor u deze reinigt of voor u met de assemblage begint.
- Gebruik uw **Magic 10** altijd op een schoon, vlak, hard en droog oppervlak.
- Assembleer altijd eerst het mesblad en de beker volledig voordat u het motorblok monteert.
- Zet de beker nooit in de magnetron terwijl het mesblad nog bevestigd is. Verwijder het mesblad en draai een Shaker-/Stoomdeksel op de beker.
- Bij gebruik in de magnetron, moet u rekening houden met ontsnappende stoom en kunt u beste een ovenhandschoen gebruiken om de hete beker uit de magnetron te halen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel geen hete oppervlakken raakt of over de rand van uw werkblad of tafel hangt.
- Trek de stekker van de **Magic 10** uit als hij niet in gebruik is en voordat u hem reinigt.
- Laat de **Magic 10** nooit onbewaakt achter terwijl hij in gebruik is.
- U riskeert persoonlijke verwondingen, brand of een elektrische schok bij gebruik van andere hulpstukken, bekertjes of onderdelen dan diegene die aanbevolen worden door Direct Concept.
- Jonge kinderen mogen de **Magic 10** niet gebruiken; oudere kinderen mogen hem enkel gebruiken onder toezicht van een volwassene.
- Het gebruik van bekertjes of onderdelen die niet speciaal voor uw **Magic 10** ontworpen werden, wordt afgeraden en kan tot verwondingen leiden.
- Laat de mesbladen nooit langer dan een minuut ononderbroken werken.
- Gebruik de Party-bekertjes niet in de magnetron.

## Inhoudstafel

Welkom	40
De in dit handboek gebruikte iconen	40
<b>DE Magic 10</b>	
Uw <b>Magic 10</b>	
Wat u krijgt	41
<b>Magic 10</b> - MIXTECHNIKEN	
Het gebruik van de <b>Magic 10</b>	43
Het kiezen van het juiste mesblad	44
<b>Magic 10</b> - Technieken	
De "pulstechniek"	45
De "schudtechniek"	45
De "kloptechniek"	45
<b>BASISWERKING VAN DE Magic 10</b>	
Het hakken van uien en look	46
Snelmaaltijden	46
Ijskoude drankjes	47
Het malen van koffie	47
Het mixen van beslag en brooddeeg	48
Het hakken van verse kruiden	48
Het malen van vlees	48
Het malen van kruiden	49
Het raspen van kazen	49
Het opkloppen van room	49
<b>RESTJES KOKEN EN BEWAREN IN DE BEKERS VAN DE Magic 10</b>	
Het bewaren van restjes in de <b>Magic 10</b> bekertjes	50
<b>REINIGING VAN UW Magic 10</b>	
Reiniging van de hulpstukken	51
Reinigen van het motorblok	51
<b>DE Magic 10 BLENDER</b>	
Assemblage van de <b>Magic 10</b> Blender	52
Het gebruik van de <b>Magic 10</b> Blender	52
<b>DE Magic 10 VRUCHTENPERS</b>	
Assemblage van de <b>Magic 10</b> vruchtenpers	53
Het gebruik van de <b>Magic 10</b> vruchtenpers	54
<b>1-JAAR WAARBORG</b>	55

## MONTAGE DU MAGIC 10

### Tasse haute et Tasse basse

Ces tasses servent à mixer, cuire et garder vos ingrédients. Ils peuvent aller au lave-vaisselle (chariot supérieur seulement) et au micro-ondes.

### Quatre Tasses de Fête avec Anneaux de Confort à la boisson

Les Tasses de Fêtes\* font de votre Magic 10 la Machine pour Fête à la mode. Vous pouvez préparer et servir des boissons glacées dans ces mêmes tasses. Elles sont même fournies avec des Anneaux Confort des Lèvres, de différentes couleurs, qui recouvrent le rebord afin de savoir à qui appartient chaque boisson.

\* Les Tasses de Fête ne peuvent pas aller au micro-ondes.

### Base

La Base est le cœur du Magic 10. Posez tout simplement les Tasses-Balles ou Tasses de Fête sur la Base à Couple Élevé et appuyez. Rien de plus facile.



Attention : Ne plongez pas la Base dans l'eau, et débranchez-la toujours avant de la nettoyer.

### Lame Croisée et Lame Plate

Le **Magic 10** est fourni avec deux lames : une Lame Croisée pour hacher, râper et mélanger des aliments tels que les oignons, fromages, viandes et boissons glacées, et une Lame Plate pour monter de la crème et mouliner des aliments durs comme les grains de café et les épices. Toutes deux peuvent aller au lave-vaisselle. Sur la base des lames se trouve un joint en plastique qui produit un assemblage étanche avec les tasses du **Magic 10**. Après avoir lavé la lame, vérifiez que le joint se trouve bien à l'intérieur, car la chaleur de certains lave-vaisselles peuvent le détendre.

### Mixeur et Couvercle Magic 10

L'accessoire mixeur a toute la puissance et la capacité d'un mixeur cher et conventionnel, mais

la version du **Magic 10** ne prend pas plus de place sur le plan de travail qu'une tasse à café. Utilisez votre Mixeur **Magic 10** dès que vous avez besoin de préparer des rations familiales de milkshakes, pâtes à crêpe, ou bien pour élaborer de grandes quantités de vos cocktails glacés préférés lors d'un imprévu. Le Couvercle du Mixeur est équipé d'un orifice ouvrable pour verser des ingrédients pendant que le moteur est en marche, sans éclaboussures.

### Kit d'Extraction Magic 10

Ces deux pièces, l'Extracteur et le Piston, transforment votre **Magic 10** en Centrifugeuse **Magic 10**, qui fait le même travail que les grosses centrifugeuses chères... mais à la différence de celles-ci, la Centrifugeuse **Magic 10** se nettoie en quelques secondes ! Chaque pièce peut aller au lave-vaisselle !

### Couvercles de Saupoudreur/Cuiseur

Votre **Magic 10** est fourni avec deux Couvercles de Saupoudreur/Cuiseur très pratiques, qui servent à cuire à la vapeur des aliments au micro-ondes, ou comme couvercle du shaker. Le Couvercle de Saupoudreur/Cuiseur à gros trous sert pour les ingrédients en morceaux grossiers, comme le Parmesan, et l'autre couvercle, à petits trous, est pour les épices moulues, comme la cannelle ou la noix de muscade.

### Couvercles Refermables Fraîcheur

Avec le **Magic 10** (votre magicien personnel et polyvalent de la cuisine), vous pouvez préparer, cuire et ranger des aliments, tout cela dans le même récipient. Aucun film ou boîte en plastique n'est nécessaire pour conserver frais vos restes. Votre **Magic 10** est fourni avec deux Couvercles Refermables Fraîcheur qui s'adaptent aux Tasses Haute et Basse, et aux Tasses de Fête pour conserver la fraîcheur de vos restes pendant plusieurs jours.

\*Utilisez uniquement les Couvercles de Saupoudreur/Cuiseur pour réchauffer des aliments au micro-ondes.

## UTILISER VOTRE MAGIC 10

Utiliser le Magic 10 est simple comme bonjour...

Mettez les ingrédients dans la **Tasse Basse**, **Tasse Haute** ou **Tasse de Fête** puis...



1.

Vissez la **Lame Croisée** ou la **Lame Plate** jusqu'à ce que la lame et la tasse soient fermement jointes l'une à l'autre.



2.

Présentez l'ensemble sur la **base** en alignant les encoches



3.

Appuyez sur la **Tasse** pour le mettre en route.

**Comment ça marche :** Tant que vous vous le maintenez enfoncé, le **Magic 10** est en marche. Si vous voulez que les lames cessent de tourner, il vous suffit d'arrêter d'appuyer.

**"Mode Marche verrouillée":** Pour le faire marcher tout en ayant les mains libres, appuyez doucement et tournez la tasse dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les encoches s'enclenchent sous la lèvre de la Base. Une fois que vous êtes en mode Marche Verrouillée, le moteur marche en continu. Pour l'arrêter, il suffit de dévisser la tasse et de la relâcher.



### Attention

**Ne mettez jamais vos mains ou ustensiles près des lames en mouvement, et n'utilisez jamais vos mains ou des ustensiles pour appuyer sur les boutons d'activation lorsque la Base est branchée.**

**Si la lame s'arrête en mode Marche Verrouillée, débranchez immédiatement le Magic 10.** Parfois, surtout lorsque le moteur prend de la vitesse, un ingrédient dur, comme un morceau de carotte, peuvent rester bloqués sur la lame et la faire s'arrêter. Si la lame s'arrête, **DÉBRANCHEZ IMMÉDIATEMENT LE Magic 10.** Prenez l'ensemble lame/tasse et donnez une secousse aux ingrédients pour débloquer la lame. Si la lame semble bloquée,

dévissez la lame et faites-la tourner manuellement avec précaution (elle est tranchante). Une fois que la lame tourne, rebranchez le **Magic 10** et essayez à nouveau, cela devrait maintenant marcher.

### Remarques

Ne faites jamais marcher le **Magic 10** pendant plus d'une minute sans interruption, car cela pourrait entraîner des dommages permanents sur le moteur. Si le moteur cesse de fonctionner, débranchez la Base et laissez-la refroidir quelques heures avant d'essayer à nouveau. Votre **Magic 10** contient un disjoncteur thermique, qui éteint l'appareil en cas de surchauffe. Laisser refroidir le disjoncteur thermique devrait lui permettre de redémarrer.

## 5 BONNES RAISONS POUR UTILISER VOTRE MAGIC 10 TOUS LES JOURS :

### 1-CAFÉS GLACÉS FANTAISIE

Pourquoi attendre 5 minutes et payer presque 5 euros au café alors que vous pouvez préparer en un éclair un café glacé chez vous, pour 5 centimes et en 5 secondes !

### 2-MILKSHAKES ONCTUEUX ET PROTÉINIQUES

Versez fruits frais, glace et un peu de jus de fruit ou de lait, et vous obtiendrez un petit-déjeuner délicieux et nourrissant en sept secondes.

Ou bien, ajoutez une cuillère de protéine en poudre pour préparer un repas de remplacement de régime : perdre du poids n'a jamais été aussi bon !

### 3-FACILITEZ LA VIE DE LA CUISINE

Hachez des oignons, de l'ail, râpez du fromage (fait ou tendre) et faites pratiquement tout dans la cuisine en tout au plus dix secondes, sans salissures ni complications.

Et en plus, vous pouvez préparer tous les ingrédients, puis **CUIRE** (et même garder vos restes) dans le récipient du Magic 10.

Même le laver ne prend que 10 secondes !

### 4-EN-CAS, PÂTES À SANDWICH, ET MÊME DES REPAS COMPLETS... EN QUELQUE SECONDES!

Des omelettes en 6 secondes, des soupes maison instantanées, quesadillas rapides pour les enfants, une sauce pour les pâtes pour chaque membre de la famille, rien ne vous prendra plus de 10 secondes.

Maintenant, chacun peut avoir ce qu'il veut en quelques secondes !

### 5-LE MEILLEUR ROBOT POUR VOS FÊTES

Sauces délicieuses, sauces piquantes, guacamole, hors d'œuvres, prêts en quelques secondes. Et avec les Tasses de Fête exclusives, vous pouvez mélanger et servir des cocktails individuels givrés dans la tasse-même.

Avec le Magic 10, vous pouvez organiser la fête parfaite en quelques minutes... n'importe quel jour de la semaine !



## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN DU MAGIC 10

Nous garantissons le **Magic 10** sans défauts pendant une année entière. Si votre **Magic 10** cesse de fonctionner de façon satisfaisante en raison de défauts de matériaux ou de fabrication, nous le remplacerons gratuitement et avec plaisir (hors frais de port et de manutention).

### Pour le service de garantie, veuillez contacter :

DIRECT CONCEPT  
BP126  
37541 St-Cyr-sur-Loire  
Tél : (33) 02.47.49.50.60  
Adresse mail : info@direct-concept.com

Direct Concept garantit que le **Magic 10** est sans défaut de matériel et de fabrication pendant un an à partir de la date d'achat. Cette garantie est uniquement valide dans le respect des conditions ci-dessous :

1. Les dommages et accros normaux ne sont pas couverts par cette garantie. Cette garantie s'applique à l'usage de consommateur uniquement, et n'est pas valable si le produit est utilisé dans des installations commerciales ou institutionnelles.
2. Cette garantie s'étend seulement au client acheteur original et n'est pas transmissible. De plus, la preuve d'achat doit être apportée. Cette garantie n'est pas valable si le produit a été sujet d'accident, mauvaise utilisation, utilisation abusive, maintenance ou réparation incorrecte, ou modification non autorisée.

Cette garantie limitée est la seule garantie écrite ou expresse apportée par Direct Concept. Toute garantie tacite du produit (y compris, mais non limité à, toute garantie tacite de produits commerciaux ou correspondant à un objectif particulier) est limitée

en durée à la durée de cette garantie. La réparation ou le remplacement du produit (ou, si la réparation ou le remplacement n'est pas possible, le remboursement du prix d'achat), est la solution exclusive pour le client sous cette garantie. Direct Concept ne doit pas être tenu responsable de tout dommage accidentel ou indirect violant cette garantie ou toute garantie tacite sur ce produit.

## CHOISIR LA BONNE LAME

Le Magic 10 est fourni avec deux lames :

### LAME CROISÉE

La Lame Croisée du **Magic 10** sert à...

**Hacher** – des aliments comme les oignons, l'ail et les carottes, et pour faire des sauces...

**Mélanger** – la Lame Croisée pulvérise la glace pour faire des cocktails givrés et des milk-shakes.

**Mixer** – pâtes à crêpes, muffins et préparations rapides pour pain sont mixés en quelques secondes.

**Râper** – des aliments comme les fromages durs et tendres et le chocolat peuvent être râpés en quelques secondes.

**Réduire en purée** – des plats comme l'hummus, les soupes maison, et les aliments pour nourrissons sont crémeux et onctueux en quelques secondes.

**Piler de la Glace et des Fruits Givrés** – pour des surprises savoureuses, comme des cônes glacés ou des sorbets aux fruits.

**Hacher de la viande** – les poulet ou jambon des délicieuses salades et les pâtés sont hachés en quelques secondes.

### LAME PLATE

La Lame Plate sert à...

**Moudre et Hacher des ingrédients plus durs, comme :**

Grains de café  
Noisettes  
Bâtons de cannelle  
Fruits secs

**Ou pour Fouetter :**  
crème montée maison  
soufflé au fromage  
beurre



Lame croisée



Lame plate

## MAGIC 10 - TECHNIQUES

### LA TECHNIQUE "IMPULSION"

Le moteur du **Magic 10** étant puissant, si vous ne faites pas attention il est facile de trop hacher les aliments et d'en faire de la bouillie. C'est pourquoi, lorsque vous voulez obtenir par exemple une sauce grossière, ou des oignons hachés en gros bouts, il est important d'utiliser la technique Impulsion. Il faut un peu d'expérience pour s'habituer à cette technique, mais une fois que vous aurez pris le coup, vous deviendrez vite un Pro ! Pour utiliser l'Impulsion, appuyez simplement sur la tasse très rapidement et relâchez-la immédiatement. Pour les aliments que vous voulez hacher grossièrement, une pression rapide sur le haut de la tasse est suffisante. Attendez ensuite que la lame s'arrête totalement, et appuyez à nouveau jusqu'à obtenir la consistance recherchée.



**LE SECRET :** L'astuce de l'Impulsion est de faire attention à ne pas mettre l'appareil accidentellement en mode Marche Verrouillée. Pour éviter cela, il suffit d'utiliser l'autre main pour faire pression dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la tasse lors de l'Impulsion.

**Pour démarrer...** maintenez la tasse sur la base et effectuez une pression dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour éviter le verrouillage.

**Ensuite...** de l'autre main, tapotez sur le haut de la tasse et relâchez immédiatement. Continuez l'opération jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

### LA TECHNIQUE "SECousse"

Parfois, lorsque vous travaillez avec des ingrédients plus épais, la densité de la mixture peut empêcher que les ingrédients situés vers le haut de la tasse redescendent vers la lame. Si certains des ingrédients mettent longtemps à



descendre vers la lame, utilisez simplement cette technique de Secousse.

**La Secousse "Cocktail" :** Lorsque vous faites des crèmes onctueuses, des trempettes ou des recettes pour lesquelles vous utilisez le mode Marche Verrouillée, simplement...

**Pendant que vous êtes en mode Marche Verrouillée...** prenez la tasse entièrement de la Base et secouez-la comme un shaker à cocktails.

**Répétez l'opération...** si nécessaire jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

**L'Impulsion de Secousse :** Lorsque vous avez besoin de secouer des ingrédients que vous voulez hacher en morceaux grossiers, comme une sauce ou des salades à la viande, vous voudrez utiliser la technique de l'Impulsion de Secousse.

**D'abord...** assurez-vous que la main qui tient la tasse est en train de faire pression dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour empêcher la marche verrouillée.

**Puis...** Secouez vivement le **Magic 10** vers le bas pour faire descendre les ingrédients vers la lame, et effectuez une Impulsion en fin de secousse.

**Répétez l'opération...** jusqu'à ce que vous obteniez la consistance souhaitée.



### LA TECHNIQUE "FRAPPÉE"

Si vous avez des problèmes avec des ingrédients collants qui restent sur le côté de la tasse et ne sont pas remis en circulation dans la zone de coupe...

**D'abord ...** Retirez la tasse de la Base, et Tapotez l'ensemble tasse-lame sur le plan de travail pour obliger les ingrédients à descendre vers la lame.

**Puis...** replacez l'ensemble tasse-lame sur la Base et finissez votre travail.



## FOR YOUR SAFETY, READ BEFORE OPERATION:

### UTILISER LA CENTRIFUGEUSE MAGIC 10

**Avant de commencer...** sélectionnez les ingrédients de votre jus de fruit, assurez-vous que leur taille leur permet de rentrer dans l'Extracteur, et mettez-les dans votre Centrifugeuse **Magic 10**.

**Lorsque vous êtes prêt...** retirez l'onglet du couvercle du Mixeur, placez la Centrifugeuse **Magic 10** montée, sur la base, appuyez et tournez le Mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre pendant que le moteur est en marche pour le mettre en mode Marche Verrouillée. Pour éviter que les lames ne se coincent, ce qui entraînerait des dommages graves sur le moteur, assurez-vous que le moteur marche **AVANT** d'ajouter des ingrédients dans la centrifugeuse.

**Puis...** versez les ingrédients à travers l'orifice ouvrable, au fond du centre de l'Extracteur.

**Poussez les ingrédients...** vers le bas vers la lame avec le Piston. Le jus s'accumulera dans le récipient autour de l'Extracteur.

**Puis...** versez le Jus dans un verre avec la centrifugeuse, sans retirer ni remuer l'Extracteur. Avez-vous remarqué que le jus se trouve à l'extérieur de l'Extracteur et que la pulpe reste à l'intérieur ? Vous devez faire attention à tenir le jus à l'écart de la pulpe.

Versez le jus soigneusement.



### Attention

**Si la lame s'arrête en mode Marche Verrouillée, débranchez immédiatement le Magic 10.** Parfois, surtout lorsque le moteur prend trop de vitesse, un ingrédient dur, comme un morceau de carotte, peut rester bloqué sur la lame. Si la lame s'arrête, **DÉBRANCHEZ IMMÉDIATEMENT LE MAGIC 10** et nettoyez la lame avant de procéder.

Faire fonctionner l'appareil alors que les lames sont bloquées peut détruire le moteur.



### Notes

Ne faites jamais marcher le **Magic 10** pendant plus d'une minute sans interruption, car cela pourrait entraîner des dommages permanents sur le moteur. Si vous voulez plus de jus après 60 secondes, arrêtez quelques secondes et continuez pendant une minute de plus. Si vous faites surchauffer le moteur et que celui-ci cesse de fonctionner, débranchez la Base et laissez-la refroidir quelques heures avant d'essayer à nouveau.

## CENTRIFUGEUSE MAGIC 10

Vous pouvez maintenant faire des jus de fruits frais tous les jours de la semaine, chez vous, sans tout le sucre ajouté des produits commercialisés ni l'encombrement des centrifugeuses ordinaires. Dans la Centrifugeuse **Magic 10**, les jus de fruits délicieux et nourrissants, d'orange ou d'ananas et les cocktails énergétiques se font en un clin d'œil.

### MONTER LA CENTRIFUGEUSE MAGIC 10

**D'abord...** vissez la Lame Croisée sur le bas Mixeur.

**Puis...** introduisez l'Extracteur dans le centre du Mixeur en veillant à aligner les trois encoches sur les trois rainures situés à l'intérieur du Mixeur.

**Ensuite...** placez le couvercle sur le Mixeur et posez le verseur passoire ou le versoir normal sur bec verseur. Assurez-vous que le couvercle est verrouillé et qu'il tient l'Extracteur en place.



**Puis...** placez le Mixeur sur la base du **Magic 10**.



## PRINCIPES DE BASE

### HACHER OIGNON ET AIL



Avec le **Magic 10**, hacher des oignons et de l'ail ne coûte aucun effort. Plus de larmes, de mains malodorantes, de couteaux et de planche à découper... vous n'êtes qu'à quelques secondes de l'oignon et de l'ail coupés, hachés, et même réduits en purée.

**D'abord...** préparez les oignons et l'ail en enlevant la peau et assurez-vous que les morceaux vont rentrer dans la tasse du **Magic 10**.

**Ensuite...** placez les oignons entiers, morceaux d'oignons, ou l'ail dans la Tasse Basse, et vissez celle-ci sur la Lame Croisée.

**Puis...** faites plusieurs Impulsions. Souvenez-vous d'exercer une légère pression dans le sens des contraire des aiguilles d'une montre pour l'empêcher de se verrouiller (voir technique Impulsion en page 27). De l'autre main, tapotez légèrement et relâchez dès que vous entendez démarrer le moteur. Pour obtenir des morceaux d'oignon ou d'ail plus gros, faites seulement quelques Impulsions. Pour une consistance plus fine, faites cinq ou six Impulsions. Et pour une purée onctueuse, maintenez la tasse enfoncée, ou bien utilisez le mode Marche Verrouillée (voir page 27) jusqu'à obtenir une consistance onctueuse et fine.

### Notes



Lorsque vous hachez des oignons et de l'ail, vous pouvez utiliser la Technique Frappée (page 27).

### CRÈMES ONCTUEUSES



Le **Magic 10** est l'instrument idéal pour créer de délicieuses crèmes onctueuses, rassasiantes et glacées, et ainsi que des boissons protéiniques. Et le mieux, c'est que vous mélangez vos ingrédients et buvez votre crème dans la même tasse, qui peut aller au lave-vaisselle... pas de salissures ! En plus, la puissance du **Magic 10** pulvérise la glace comme peu de mixeurs ne pourront jamais le faire.

**D'abord...** ajoutez les ingrédients de votre crème préférée et de la glace dans la Tasse Haute ou dans une Tasse de Fête, et vissez-la sur la Lame Croisée.

**Puis...** placez la tasse sur la Base, appuyez sur la tasse et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les encoches passent sous la lèvre de la Base et que le moteur soit en marche sans interruption (mode Marche Verrouillée).

**Continuez de mélanger...** jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. La finesse de la boisson dépendra des ingrédients que vous utilisez. Vous pourrez généralement entendre quand le mélange est prêt. Lorsque toute la glace a été pilée, le bruit de broyage cesse, et vous entendrez un joli son régulier de vrombissement.

### Notes



Si votre crème onctueuse est si épaisse que la glace ou les fruits mettent longtemps à atteindre la lame, ajoutez plus de liquide et continuez de mélanger.

### Astuces



**Expérimentez avec différents ingrédients.** Pour préparer une crème onctueuse, il suffit de mettre des fruits, jus, yaourts, ou n'importe quel ingrédient que vous avez chez vous, dans une tasse et de le faire tourner. Laissez libre cours à votre imagination et essayez avec différents ingrédients.

## PRINCIPES DE BASE

### BOISSONS GIVRÉES



À l'heure des boissons givrées, votre **Magic 10** est bien sûr la Machine des Fêtes à la mode ! Les boissons sont si rapides et faciles à préparer, que chacun peut avoir son cocktail favori. De plus, vous pouvez élaborer des boissons directement dans les Tasses de Fête, puis y mettre l'Anneau Confort à la boisson de votre couleur préférée, pour chacun sache à qui appartient chaque boisson. Faire la fête n'a jamais aussi facile, ni plus amusant !

**D'abord...** ajoutez de la glace dans la Tasse de Fête (ou Tasse Haute).

**Ensuite...** ajoutez vos ingrédients préférés et vissez sur la Lame Croisée.

**Puis...** placez la tasse sur la Base, appuyez sur la tasse, tournez pour enclencher le mode Marche Verrouillée, et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

**Soyez responsable...** tout le personnel de Direct Concept vous souhaite de vous amuser, mais buvez avec modération. Si vous buvez, ne conduisez pas, et veuillez faire attention lorsque vous consommez de l'alcool.

### Notes



Si votre boisson est aussi épaisse que la glace ou que les fruits mettent longtemps à atteindre la lame, ajoutez plus de liquide et continuez de mélanger.

### MOUDRE DU CAFÉ



Il n'y a rien de meilleur qu'une tasse d'arabica fumante faite avec des grains fraîchement moulus. Malheureusement, la plupart des broyeurs à grains ne marchent pas très bien et laissent le plan de travail sale. Enfin, avec le **Magic 10**, moudre du café est un jeu d'enfant, car vous faites tourner la lame depuis le haut, et le café est dans le bas de la tasse, cela signifie que vous n'avez pas à retourner la tasse pour récupérer le café, comme c'est le cas avec les broyeurs à grains conventionnels. De plus, comme les pièces du **Magic 10** sont lavables vous pouvez éliminer les arômes de café. Votre café n'aura plus jamais le goût de vanille !

**D'abord...** ajoutez les grains de café dans la Tasse Basse et vissez-la sur la Lame Plate.

**Ensuite...** placez la tasse sur la Base.

**Et maintenant...** appuyez quelques fois, ou mettez le mode Marche Verrouillée, jusqu'à ce que les grains aient la texture souhaitée.

**Souvenez-vous...** plus le café est moulu fin, plus le café est fort. Si vous voulez un mélange plus léger, arrêtez d'appuyer lorsque les grains ont la texture du sable épais. Si vous voulez un café genre espresso, continuez de moudre jusqu'à obtenir une poudre fine.

## MIXEUR MAGIC 10

Lorsque vous voulez préparer de grandes rations de crêpes, milk-shakes ou boissons givrées, le Mixeur **Magic 10** vous offre toute la puissance et la capacité de ces mixeurs chers et encombrants, mais sans occuper toute la surface du plan de travail. Le Couvercle du Mixeur a deux ouvertures de versement, l'une servant de passoire, l'autre de versoir, et un couvercle, pour que vous puissiez ajouter des ingrédients au fur et à mesure que vous mixez. De plus, tous les éléments peuvent aller au lave-vaisselle (chariot supérieur uniquement), le nettoyage est donc rapide et facile.

### MONTER LE MIXEUR MAGIC 10

**Il vous suffit de...** visser la Lame Croisée sur le bas du récipient du mixeur.

**Puis...** placez le mixeur sur la base du **Magic 10**.

### UTILISER LE MIXEUR MAGIC 10

Le Mixeur **Magic 10** est comme les mixeurs habituels, mais sans tous ces boutons compliqués.

**Simplement...** placez le Mixeur monté sur la Base.

**Puis...** appuyez sur le Mixeur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les encoches passent sous la lèvre de la Base (mode Marche Verrouillée).

**Et...** mettez le Couvercle du Mixeur et mixez.

### Notes



**Ne faites jamais marcher le Magic 10 pendant plus d'une minute sans interruption,** car cela pourrait entraîner des dommages permanents sur le moteur. Si le moteur cesse de fonctionner, débranchez la Base et laissez-la refroidir quelques heures avant d'essayer à nouveau. Votre **Magic 10** contient un disjoncteur thermique, qui éteint l'appareil en cas de surchauffe. Laisser refroidir le disjoncteur thermique devrait lui permettre de redémarrer.



## NETTOYAGE FACILE

### NETTOYER LE MAGIC 10

Tout le monde déteste nettoyer, et c'est justement une raison de plus pour adopter le **Magic 10**. Juste une tasse et une lame à mettre au lave-vaisselle. Rien de plus facile.

#### Attention



Débranchez toujours le **Magic 10** avant de le nettoyer ou de le monter.

### LAVER LES ACCESSOIRES DU MAGIC 10

**C'est si facile...** il vous suffit de les mettre (à l'exception de la Base)

sur le chariot supérieur du lave-vaisselle, ou de les laver à la main avec de l'eau savonneuse et de les rincer

#### Notes



Assurez-vous toujours que les joints sont encore en place après le nettoyage. La chaleur de certains lave-vaisselles peuvent les détendre et les faire partir.

#### Astuces



Enlever la saleté. Lorsque vous laissez des ingrédients dans le **Magic 10** ou que vous avez fait fondre du fromage dans les tasses, facilitez le nettoyage en remplissant la tasse d'eau savonneuse et en la passant au micro-ondes pendant une minute. Cela ramollira les ingrédients collés, et avec une éponge à rincer, cela sera propre.

### NETTOYER LA BASE DU MAGIC 10

La Base ne se salit presque pas, mais si vous négligez de bien serrer la lame, les liquides peuvent fuir et se loger dans la base et les boutons de commande. Voici comment la nettoyer.

**Avant de commencer...** le plus important est de **DÉBRANCHER la Base** !

**Puis...** utilisez un chiffon humide pour essuyer l'intérieur et l'extérieur de la Base.

**Parfois la base est si sale...** que les petits curseurs qui activent le **Magic 10** deviennent collants. Cela peut entraîner que le moteur continue de tourner même après que vous ayez relâché la tasse. Lorsque cela arrive, commencez pas **DÉBRANCHER la Base**.

**Puis...** vérifiez deux fois que vous avez **DÉBRANCHÉ la Base**, et utilisez un chiffon humide pour assouplir la saleté collée autour des activateurs tout en activant les boutons jusqu'à ce qu'ils bougent à nouveau librement.

#### Attention



NE PLONGEZ JAMAIS LA BASE DANS L'EAU ET NE LA METTEZ JAMAIS AU LAVE-VAISSELLE.

#### Attention



**Ne mettez jamais vos mains ou des ustensiles près des lames en mouvement, et n'utilisez jamais vos mains ou des ustensiles pour appuyer sur les boutons d'activation lorsque la Base est branchée.**

## PRINCIPES DE BASE

### MIXER PÂTE À FRIRE ET PAINS



Il est enfin possible de faire des plats cuits sans avoir à remuer, fouetter et couper ! Avec le **Magic 10**, la préparation et le nettoyage de plats cuits, c'est du gâteau ! Crêpes, muffins, pains et autres n'ont jamais été aussi rapides, ni plus légers ! Ce que nous aimons, c'est commencer avec des préparations instantanées pour pâte, et y ajouter des ingrédients savoureux comme des noisettes, de la cannelle ou des pommes. C'est si vite fait que tout le monde peut avoir ses ingrédients préférés.

**D'abord...** ajoutez les ingrédients dans la Tasse Haute du **Magic 10** ou dans le Récipient Mélangeur, selon la taille de la fournée.

**Puis...** mélangez les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange homogène.

**Si vous utilisez des ingrédients supplémentaires...** la puissance du **Magic 10** hachera les ingrédients supplémentaires en petits bouts (ce qui est mieux pour la saveur), mais vous pouvez aussi faire de plus gros morceaux. Par exemple, si vous faites des muffins aux myrtilles, nous vous conseillons d'ajouter environ la moitié des myrtilles que vous allez utiliser dans la pâte pour les mélanger, puis d'ajouter l'autre moitié après que la pâte ait été mélangée. Il suffit de retirer la lame, ajouter les myrtilles entières, remettre la lame et Secouer plusieurs fois façon shaker à cocktail. Vous obtiendrez ainsi des myrtilles dans tous les muffins et une texture fantastique.

Vous pouvez utiliser cette technique avec des noisettes, raisins, pépites de chocolat, ou tout autre ingrédient de votre choix.

### HACHER DES HERBES FRAÎCHES



Enfin, une façon facile d'obtenir toute la saveur relevée et piquante des herbes fraîchement hachées, sans passer une heure devant la planche à découper. Maintenant, en quelques secondes seulement, vous pouvez faire que n'importe quel plat semble préparé par un grand chef.

**D'abord...** ajoutez plusieurs brins de votre herbe préférée dans la Tasse Basse.

**Puis...** vissez la Lame Croisée et faites quelques Impulsions rapides. Souvenez-vous d'exercer une légère pression dans le sens des contraire des aiguilles d'une montre sur la tasse pour l'empêcher de se verrouiller (voir technique Impulsion en page 27).

#### Suggestion de présentation



Le fait d'ajouter une pincée de fenouil, persil, ciboulette ou basilic sur des soupes, purées de pommes de terre, salades (ou n'importe quel plat) met de l'entrain dans vos plats, la touche de raffinement qui fera que votre famille et vos amis penseront que vous avez dépassé toutes les limites.

### HACHER DE LA VIANDE



Jusqu'à maintenant, hacher de la viande demandait un appareil spécial et beaucoup d'effort. Maintenant, avec le **Magic 10**, vous pouvez hacher de la viande pour un hamburger, des sauces à la viande et des pâtés... en 10 secondes tout au plus.

**D'abord...** ajoutez la viande dans la Tasse Haute et vissez-la sur la Lame Croisée.

**Puis...** appuyez (page 27) jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Comme la viande est très dense, il peut être nécessaire d'avoir recours à la technique Frappée (page 27) pour vous assurer que chaque bout a été haché.

## PRINCIPES DE BASE

### MOUDRE DES ÉPICES



Maintenant épicer votre vie est facile... il vous suffit d'utiliser le **Magic 10**. Aucune épice premoulue n'arrive à la cheville d'une épice fraîchement moulue. Vous ne savez pas ce que vous avez manqué. En quelques secondes, vous pouvez avoir des crêpes saupoudrées de cannelle fraîche, ou un lait de poule avec une touche de noix de muscade relevée... les possibilités sont infinies, alléchantes et si faciles. Et avec les ingénieux Couverts de Shaker, vous pouvez servir directement sur la table. Bon appétit.

**D'abord...** ajoutez votre épice favorite fraîche dans la Tasse Basse.

**Ensuite...** vissez la Lame Plate et moulez jusqu'à obtenir une texture légèrement poudreuse.

**Puis...** vissez le Couvert Saupoudreur/Cuiseur avec deux zones de petits trous et saupoudrez à votre gré.

### Astuces



**Beurres Assaisonnés.** Presque sans effort, vous pouvez avoir l'air d'un diplômé en école de cuisine... en préparant des beurres assaisonnés. Il suffit de mettre ciboulette, ail, miel, graines de moutarde, et tout ce que vous voudrez, avec du beurre ramolli dans votre Tasse Basse avec la Lame Plate. Vous obtiendrez un beurre à tartiner qui fera de vos tartines quotidiennes une expérience luxueuse. Ajoutez-en une noix sur le poisson, poulet cuits ou sur la soupe... c'est délicieux !

### RÂPER DES FROMAGES



Couper du fromage prend du temps, et les fromages prétranchés peuvent être chers. Maintenant, avec le **Magic 10**, vous pouvez couper du fromage sans effort et en moins de temps qu'il n'est nécessaire pour trouver votre râpe à fromage. Vous pouvez même mettre un Couvert Saupoudreur/Cuiseur sur la tasse du **Magic 10** et transformer la tasse du **Magic 10** en saupoudreuse à fromage !

**D'abord...** ajoutez votre fromage favori dans la Tasse Basse.

**Ensuite...** vissez la Lame Croisée et moulez jusqu'à obtenir une texture légèrement poudreuse.

**Puis...** mettez un Couvert Saupoudreur à gros trous.

### FOUETTER DE LA CRÈME



Une crème Légère, mousseuse, délicieuse demande un bol, un fouet et une bonne huile de coude. Maintenant, avec le **Magic 10**, cela n'a jamais été aussi facile, ou aussi rapide de créer des montages de crème fouettée.

**D'abord...** mettez la crème fraîche dans la Tasse Basse.

**Puis...** vissez la Lame Plate et montez la crème jusqu'à ce qu'elle soit onctueuse. Vous entendrez quand elle sera prête, le son du moteur se changera en un ronflement.

## CUISINER ET CONSERVER LES RESTES

### CUISINER DANS LES TASSES DU MAGIC 10

À la différence des mixeurs ou des robots ménagers conventionnels, le travail du **Magic 10** ne se limite pas à mélanger les ingrédients. Une fois que vous avez préparé votre aliment, votre **Magic 10** est prêt à le cuire ! Pour cela il suffit de retirer la lame, de mettre un Couvert Saupoudreur/Cuiseur et de passer la tasse au micro-ondes. En quelques secondes, vous obtiendrez une soupe fumante, une sauce appétissante et riche pour les pâtes ou de délicieux fromages mélangés, parfaits pour saupoudrer les tortillas ou les légumes, et tout cela sans salir un plat, et sans marmite ni poêle à laver !

**D'abord...** mélangez vos ingrédients.

**Puis...** retirez la lame, mettez un Couvert Saupoudreur/Cuiseur (ne mettez pas les lames au micro-ondes) et mettez la tasse au micro-ondes.

**Faites cuire jusqu'à ce que cela soit prêt, puis...** retirez du four avec un gant de cuisine, et servez.

### Attention



La seule règle importante à se rappeler pour utiliser les tasses dans le micro-ondes : Retirez la lame ! Les lames sont en métal, et nous savons tous que métal et four micro-ondes ne font pas bon ménage. Ne mettez jamais d'aliments au micro-ondes avec les couvercles étanches, utilisez toujours les Couverts Saupoudreurs/Cuiseurs. De plus, souvenez-vous que le contenu et sa tasse seront chauds, utilisez donc toujours un gant de cuisine.

### GARDER LES RESTES DANS LES TASSES DU MAGIC 10

Chez Direct Concept, nous comprenons que votre temps est précieux, c'est pourquoi nous avons fabriqué les Couverts Refermables Fraîcheur, qui s'adaptent parfaitement aux tasses du **Magic 10**. Maintenant, vous pouvez préparer, cuisiner et ranger vos aliments dans le même récipient ! Pas de plats inutiles à laver, pas de film plastique, de boîtes en plastique... il suffit de mettre un couvercle fraîcheur et de garder vos restes au réfrigérateur.

Vous pouvez même emmener vos restes au travail ou à l'école : mettez la tasse fermée dans votre sac, et en route ! Au travail, vous pouvez réchauffer vos restes au micro-ondes, tout cela dans la même tasse !



Couverts Refermables Fraîcheur